

Rezepte mit Knollengemüse

Roastbeef mit Selleriekruste

(8 Portionen)

500 g Knollensellerie Salz Pfeffer	Den Sellerie waschen, schälen und grob zerkleinern. In kochendem Salzwasser in 25 Minuten weich kochen. Sellerie in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Danach fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
250 g weiche Butter	Die Butter in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes in ca. 4 Minuten schaumig-weiß schlagen. Nach und nach Eigelb unterheben. Sellerie und Semmelbrösel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Eigelb 100 g Semmelbrösel 4 Stiele glatte Petersilie	Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, hacken und unter die Masse mischen.
2 kg Roastbeef Salz Pfeffer 4 EL Öl	Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Roastbeef rundherum ca. 4 Minuten scharf anbraten. Roastbeef auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200° C für 40 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Die Selleriemasse auf dem Fleisch verteilen und andrücken. Unter dem vorgeheizten Backofengrill in ca. 5 Minuten goldbraun überbacken.

Kartoffel-Sellerie-Gratin

(2 Portionen)

300 g Kartoffeln	Die Kartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
150 g Knollensellerie Butter für die Form	Den Sellerie waschen, schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform dünn mit Butter einpinseln.
1 Knoblauchzehe 1 TI Thymianblättchen	Die Kartoffel- und Selleriescheiben fächerartig in der Form verteilen. Den durchgepressten Knoblauch und Thymian darüber streuen.
130 ml Schlagsahne Salz, Pfeffer, Muskatnuss 30 g geriebener Käse	Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über das Gratin gießen. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der 2. Schiene von unten für 35 Minuten garen.

Birnen im Speckmantel mit Sellerie und Feldsalat

(4 Portionen)

300 g Knollensellerie 3 EL Zitronensaft 2 EL Honig 2 EL Nussöl Salz, weißer Pfeffer 80 g Feldsalat 40 g Walnuskerne 4 Williams Christ Birnen 4 Rosmarinzwige 12 Scheiben dünner Speck 6 EL ÖL 30 g gehobelter Käse	<p>Den Sellerie waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Sofort mit Zitronensaft, Honig, Nussöl, Salz und Pfeffer mischen. Für 30 Minuten marinieren lassen.</p> <p>Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.</p> <p>Die Birnen waschen, schälen, längs vierteln, entkernen und den Blütenansatz abschneiden. Die Birnenviertel jeweils mit 1 Rosmarinstück belegen und mit 1 Scheibe Speck umwickeln. Mit Zahnstochern feststecken.</p> <p>Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Birnen darin rundherum bei mittlerer Hitze braten, bis der Speck leicht knusprig wird. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Zahnstocher entfernen.</p> <p>Den marinierten Sellerie, die Walnüsse und den Feldsalat miteinander mischen und mit den Birnen anrichten. Mit gehobeltem Käse bestreuen.</p>
---	---

Sellerie-Pommes

(2 Portionen)

500 g Knollensellerie Salz 2 Ananasringe (Dose) 100 g Ketchup 1 TL Zitronensaft 5 Ei Mehl 75 g Semmelbrösel 2 Eier Salz, Pfeffer 250 ml Öl	<p>Den Sellerie waschen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in 2 cm breite Stifte schneiden. In Salzwasser 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, abgießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.</p> <p>Die Ananasringe trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Ketchup mischen und mit Zitronensaft abschmecken.</p> <p>Mehl und Semmelbrösel jeweils auf Teller geben. Die Eier mit Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen. Selleriestifte zwischen Küchentüchern trocken tupfen.</p> <p>Die Selleriestifte portionsweise erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Selleriestifte im heißen Öl ca. 3 Minuten rundum goldbraun braten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen, bis alle Stifte gebraten sind. Mit dem Ananas-Ketchup servieren.</p>
---	---

Kartoffel-Sellerie-Püree

(4 Portionen)

500 g mehlig kochende Kartoffeln 200 g Knollensellerie 1/8 l Milch 20 g Butter Salz, Muskatnuss 1 EL Petersilie	Die Kartoffeln waschen, in wenig Wasser garen, kalt abschrecken und schälen. Den Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Die noch warmen Kartoffeln und den Sellerie durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse mit der Milch und den Gewürzen cremig rühren. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Vor dem Servieren die Petersilie unter das Püree mischen.
--	--

Waldorfsalat

(2 Portionen)

150 g Joghurt 4 EL Sahne 4 EL Zitronensaft Salz, Pfeffer Zucker, Muskatnuss 1/2 Sellerieknolle 1 Apfel (oder Birne) 1 EL gehackte Walnüsse	<p>Für die Marinade die Zutaten in einer großen Schüssel mischen.</p> <p>Den Sellerie waschen, schälen und mit einer feinen Raspel direkt in die Marinade raspeln. Sofort vermischen. Den Apfel waschen, mit der Schale raspeln und untermischen.</p> <p>Den Salat gut durchziehen lassen und mit den Walnüssen garnieren.</p>
---	--

Apfel-Sellerie-Suppe

(2 Portionen)

1 Zwiebel ca. 330 g Knollensellerie 1 säuerlicher Apfel 2 EL Rapsöl 600 ml Gemüsebrühe 1 kleine Fenchelknolle Salz, Pfeffer 100 ml Creme fraîche	Die Zwiebel und den Sellerie putzen und fein würfeln. Den Apfel schälen, das Gehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. 1 EL des Öls in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin 2 Minuten glasig dünsten. Sellerie- und Apfelstücke zugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe dazugießen, alles aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 45 Minuten garen. Den Fenchel waschen, putzen und fein würfeln. Die Fenchelwürfel in einer Pfanne mit 1 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten, bis alles gebräunt und weich ist. Würzen und warm halten. Die Suppenzutaten in der Brühe fein pürieren. Das Creme fraîche dazugeben und verrühren. Die Suppe abschmecken und mit dem gerösteten Fenchel garnieren.
---	--

Rote Bete-Frischkost

(4 Portionen)

etwas Sonnenblumenöl 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst 3 EL Apfelsaft Salz, Pfeffer 1 Msp geriebenen Ingwer 400 g Rote Bete 2 Äpfel 4 EL Sonnenblumenkerne	<p>Für die Soße Sonnenblumenöl mit Zitronen- und Apfelsaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.</p> <p>Die Rote Bete waschen, schälen und grob reiben. Die Äpfel ebenfalls waschen, schälen und grob raspeln. Beides mit der Soße vermischen.</p> <p>Zum Schluss die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über die Frischkost streuen.</p>
--	---

Rote Bete-Auflauf

(4 Portionen)

2 Rote Bete Essig 1 Lorbeerblatt 1 TL Zucker Salz 1 TL Kümmel 150 g Schmand 250 ml Sahne Salz, Pfeffer Knoblauch	<p>Die Rote Bete ungeschält in gut saurem Essigwasser mit Lorbeerblatt, Zucker, Salz und Kümmel ca. 45 Minuten kochen.</p> <p>Schmand, Sahne, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren. Die Rote Bete schälen und in Scheiben schneiden (Handschuhe). Die Scheiben in eine leicht gefetteten Auflaufform geben. Die Schmand-Sahne-Masse über die Rote Bete geben.</p> <p>Für ca. 20 Minuten bei 180° C im Backofen garen.</p> <p>Ggf. etwas Parmesankäse über den Auflauf geben.</p>
---	---

Hamburger Labskaus

(4 Portionen)

500 g mehlig kochende Kartoffeln Salz 500 g gegarte und geschälte Rote-Bete-Knollen 250 g Gewürzgurken 150 ml Gewürzgurkensud 340 g Corned Beef (Dose) Salz, Pfeffer 2 EL Öl 2 Eier 4 Rollmöpfe	<p>Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.</p> <p>400 g Rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Gewürzgurken, Gurkensud und Corned Beef pürieren. Die übrige Rote Bete in dünne Spalten schneiden.</p> <p>Die Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Das Rote-Bete-Püree unterheben und alles bei milder Hitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Eier darin in ca. 4 Minuten als Spiegeleier braten. Zusammen mit den Rollmöpsen und einigen Rote-Bete-Spalten zum Labskaus servieren.</p>
--	--

Cremsüppchen mit Rote Bete

(4 Portionen)

300 g Rote Bete	Die Rote Bete waschen und in kochendem Wasser ca. 30 Minuten garen. Anschließend schälen und in Würfel schneiden (Handschuhe). Die Zwiebel und Birne schälen und klein würfeln. In Butter anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Die Brühe aufgießen und 10 Minuten kochen lassen. Danach die Rote-Bete-Würfel und die Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe fein pürieren. Die Suppe vor dem Servieren mit Meerrettich bestreuen.
1 Zwiebel	
1 Birne	
1 EL Butter	
1 Schuss Weißwein	
1/8 l Gemüsebrühe	
150 ml Sahne	
Salz, Pfeffer	
3 EL geriebener Meerrettich	

Rote Bete-Salat

(4 Portionen)

150 g Joghurt 50 g Frischkäse Saft 1/2 ausgepressten Zitrone 2 TL geriebener Meerrettich Salz	} Die Zutaten für eine Marinade miteinander verrühren.
300 g Rote Bete 300 g säuerliche Äpfel	

Rote Bete-Salat mit Putenbrust

(2 Portionen)

150 g Staudensellerie	Den Sellerie waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
150 g geräucherte Putenbrust in Scheiben	Den Putenbrustaufschnitt in Streifen schneiden.
300 g gekochte Rote Bete	Die gekochte Rote Bete trocken tupfen, vierteln und in Scheiben schneiden (Handschuhe).
2 EL Apfelessig	Für das Dressing den Essig mit Brühe, Senf, Salz und Pfeffer glatt rühren. Das Öl unterschlagen.
3 EL Gemüsebrühe	Die Rote Bete mit dem Sellerie, den Wurststreifen und dem Dressing mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 TL süßer Senf	
Salz, Pfeffer	
1 EL Öl	Dazu Vollkornbrötchen reichen.

Steckrüben-Eintopf mit Kasseler

(4 Portionen)

<p>700 g Steckrüben 600 g Kartoffeln 600 g Kasseler 3 EL Öl 1 Zwiebel 2 Lorbeerblätter 4 Nelken 1 1/4 l Gemüsebrühe</p> <p>4 Stiele Petersilie Salz Pfeffer Muskatnuss</p>	<p>Die Steckrüben und Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Das Kasseler in einem ofenfesten Topf im heißen Öl rundherum braun anbraten. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften mit je 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken spicken. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Zwiebelhälften mit Steckrüben und Kartoffeln im Bratensatz kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Das Fleisch wieder in den Topf geben und alles zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten garen. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln.</p> <p>Vom Gemüse eine Kelle mit etwas Brühe herausnehmen und fein pürieren. Die Zwiebelhälften entfernen. Das Püree unter das Gemüse rühren. Petersilienblättchen abzupfen. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen, kurz heiß werden lassen. Mit Petersilie bestreuen und mit dem Fleisch servieren.</p>
--	---

Steckrübe mit Käse-Nuss-Kruste

(4 Portionen)

<p>8 getrocknete Steinpilze 1 kg Steckrübe 1 Zwiebel 1 TL getrockneter Estragon</p> <p>200 ml Sahne 200 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer</p> <p>100 g junger Gouda 1 EL gehackte Walnüsse</p>	<p>Die Pilze mit lauwarmem Wasser bedecken und etwa 15 Minuten einweichen. Die Steckrübe waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze abgießen. Steckrübe, Pilze, Zwiebel und Estragon in eine Auflaufform schichten.</p> <p>Alles verrühren, kräftig abschmecken und über das Gemüse gießen. Im vorgeizten Backofen bei 200° C etwa 50 Minuten backen.</p> <p>Den Käse reiben und mit den Nüssen vermischen, über den Auflauf streuen. Weitere 10 bis 15 Minuten überbacken, bis die Kruste goldgelb ist.</p>
---	---

Steckrüben-Suppe

(4 Portionen)

500 g Steckrüben 2 Karotten 1 Zwiebel 1 EL Butter 1 ½ l (Rinder)Brühe Salz, Pfeffer 100 g Schinkenspeck 1 EL Öl 1 Bund Schnittlauch 4 EL Creme fraîche	Die Steckrübe und Karotten waschen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ca. 3 Minuten andünsten. Die Brühe angießen. Anschließend aufkochen lassen und das Ganze ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe mit Creme fraîche, den Schinkenwürfeln und Schnittlauch garnieren.
---	---

Steckrüben-Gratin

(2 Portionen)

600 g Steckrübe 200 ml Gemüsebrühe 200 ml Sahne 5 Stiele Thymian Salz, Pfeffer 75 g Bergkäse	Die Steckrübe längs halbieren, schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Steckrübenscheiben in einem großen Topf ca. 7 Minuten in Gemüsebrühe dünsten, abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben. Sahne, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Den Käse reiben. Die Hälfte des Käses mit der Sahnemischung verrühren. Über die Steckrüben geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im heißen Ofen bei 200° C auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten überbacken.
---	---

Steckrüben-Puffer

(4 Portionen)

300 g Steckrübe 600 g Kartoffeln, mehlig kochend 1 Zwiebel 1 Ei 3 EL Mehl Salz, Pfeffer Muskatnuss Öl	Die Steckrübe und die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und dazugeben. Das Ei, Mehl und die Gewürze zum Gemüse geben. Alles verrühren und nochmals abschmecken. Den Teig in einer gefetteten Pfanne zu kleinen Puffern ausbacken.
--	--

Steckrüben-Püree

(4 Portionen)

<p>500 g Steckrüben 2 große Kartoffeln Salz</p> <p>100 ml Sahne 5 EL Butter Pfeffer, Muskatnuss</p>	<p>Die Steckrübe und Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In wenig Salzwasser 20 Minuten garen. Das Wasser abgießen und die Würfel durch die Kartoffelpresse drücken.</p> <p>Sahne und Butter in einem Topf leicht erwärmen, zum Gemüse geben, alles mischen und kräftig würzen.</p>
---	--

Blutwurst mit Apfel-Steckrüben-Kompott

(4 Portionen)

<p><u>Kompott:</u> 600 g Steckrübe</p> <p>600 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) Saft von 1/2 Zitrone 20 g Butter 40 g Zucker 100 ml Weißwein</p> <p>3 Stiele Majoran Salz</p> <p><u>Blutwurst:</u> 400 g Bauernblutwurst</p> <p>2 Eier 3 EL Mehl</p> <p>5 EL Paniermehl</p> <p>1/2 Bund Schnittlauch</p> <p>50 g frischer Meerrettich 5 EL Öl 20 g Butter</p>	<p>Die Steckrübe waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden.</p> <p>Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und die Viertel nochmals halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln.</p> <p>Die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze karamellisieren.</p> <p>Mit dem Wein ablöschen. Die Steckrübe dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Die Äpfel dazugeben, weitere 10 Minuten leise kochen lassen (davon die letzten 5 Minuten ohne Deckel).</p> <p>Die Majoranblättchen abzupfen, unterheben, salzen und warm stellen.</p> <p>Für die Blutwurst die Wurst pellen und in 8 gleich große, ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.</p> <p>Die Eier verquirlen.</p> <p>Die Blutwurstscheiben im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Durch die Eier ziehen, etwas abtropfen lassen und im Paniermehl wälzen, dabei die Panierung gut andrücken.</p> <p>Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.</p> <p>Den Meerrettich schälen und fein reiben.</p> <p>Öl und Butter erhitzen, die Blutwurst darin auf jeder Seite 2 Minuten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.</p> <p>Die Blutwurst mit dem Apfel-Steckrüben-Kompott auf flachen Tellern anrichten. Mit Schnittlauch und Meerrettich bestreuen und servieren.</p>
---	--