

M A R I A N N A B U S E R

***KOCHEN MIT
WURZEL-
GEMÜSE***



MIDENA

N H A L T

- 11 Vorwort
- 12 Dank
- 13 Herbstrübe**
- 15 Orientalischer Herbstrübensalat
Sauerrübensalat mit Birnen
- 16 Maisroulade mit Herbstrüben-
füllung
- 17 Herbstrüben an weißer Sauce
Sauerrübeneintopf
- 18 Herbstrüben mit grünen Erbsen
Bunte Spießchen mit Käse-
würfeln
- 20 Gefüllte Herbstrüben
Kartoffel-Sauerrüben-Puffer
- 21 Kohlrübe/Bodenkohlrabi**
- 23 Kohlrüben an Zitronensauce
Kohlrübensüppchen
- 24 Kohlrübensalat mit Essiggurken
Kohlrübensouffle
- 26 Kohlrübenpüree - Fricktaler
Räbepappe
Gedünstete Kohlrüben mit Anis
- 27 Kohlrüben mit Sauerkraut
Kohlrübeneintopf mit Tofu
- 28 Knollensellerie**
- 29 Selleriesalat mit Pflaumen
Klare Suppe mit buntem
Gemüse
- 30 Sellerie-Möhren-Terrine
- 33 Selleriescheiben im Nussmantel
Sellerie an Senfsauce
- 34 Sellerie-Zwiebel-Püree
Mediterraner Sellerie
- 35 Knollenziest/Stachys**
- 36 Roher Knollenziest-Salat
- 38 Kürbissuppe mit Knollenziest
Knollenziestsülze
- 39 Knollenziest mit Kastanien
Lamm mit Knollenziest und
Äpfeln
- 41 Gebratener Knollenziest
Knollenziest-Pastetchen
- 42 Möhre/Karotte**
- 43 Möhrensalat mit Kürbiskernen
Pfälzer-Rüben-Salat mit Minze
- 44 Indische Möhrensuppe
Pikante Möhrenroulade
- 45 Peters Möhren-Kartoffel-Püree
- 46 Pfälzer-Rüben-Kugeln auf Lauch
- 48 Möhrengericht mit weißen
Bohnen
Möhreneintopf
- 49 Pfälzer-Rüben-Torte
Möhrensorbet
- 51 Süßer Möhrentraum
- 52 Pastinake**
- 53 Pastinakensalat an Joghurtsauce
Pastinakensalat mit Grapefruit
- 54 Lauwarmer Pastinakensalat
Pastinakenchips
- 56 Einfaches Pastinakengemüse
Pastinaken-Lauch-Nester
- 57 Englischs Pastinakenmus
Pastinaken-Puffer
- 59 Pastinaken-Gugelhupf
Pastinakencreme
- 60 Petersilienwurzel**
- 61 Petersilienwurzel-Salat
Petersilienwurzel-Cremesuppe
- 62 Pikant gefüllte Ofenküchlein
- 64 Petersilienwurzel an Vinaigrette
Nudeln an Petersilien-Morchel-
Sauce

INHALT

- 65 Rosenkohl mit Petersilien-
wurzeln
Safranrisotto mit Petersilien-
wurzeln
- 67 Berner Lammragout mit
Petersilienwurzeln
Schnelle Wurzelburger
- 68 Süßer Petersilienwurzel-Apfel-
Kuchen
- 69 Rote Bete/Rande**
- 70 Rote-Bete-Salat mit weißen
Bohnen
- 71 Rote-Bete-Salat mit Linsen-
sprossen
Rote-Bete-Salat mit Äpfeln
Rote-Bete-Cocktail
- 72 Russische Rote-Bete-Suppe
Rote-Bete-Cremesuppe
- 73 Rote-Bete-Flan mit Meer-
rettichsauce
Rote-Bete-Bratlinge
- 75 Rote-Bete-Gratin
Rote-Bete-Spagetti an Roque-
fortsauce
- 76 Rote-Bete-Mousse auf
Kiwisauce
- 78 **Schwarzwurzel**
- 79 Schwarzwurzelsalat auf
Sprossen
Schwarzwurzel-Avocado-Salat
- 80 Schwarzwurzelrolle
- 82 Linsensalat mit Schwarzwurzeln
Panierte Schwarzwurzeln
- 83 Schwarzwurzeln an Zitronen-
sauce
Pikanter Schwarzwurzelkuchen
- 85 Schwarzwurzeln mit Pilzen
Schwarzwurzeln im Orangen-
gelee
- 86 Topinambur**
- 87 Topinambursalat mit
Haselnüssen
Topinambur-Cremesuppe
- 88 Topinambur-Fenchel-Suppe
Topinambur-Mousse
- 89 Ofen-Topinambur
Gratin dauphinois mit
Topinambur
- 90 Ravioli mit Topinamburfüllung
- 93 Topinambur im Ausbackteig
Süße Topinambur-Nuss-Creme
- 94 **Winterrettich**
- 95 Rettich-Sauerkraut-Salat
Fruchtiger Rettichsalat
- 96 Milder Apfel-Rettich-Dip
Jakobs Rettich
Rettich-Miso-Suppe
- 99 Rettichscheiben mit Avocado-
mousse
Gebratener Sesamrettich
- 100 Rettich mit Sojasprossen
- Anhang**
- 100 Die Zubereitung von Wurzel-
gemüse
- 101 Die Lagerung von Wurzelgemüse
- 102 Produkte-Erklärungen
- 104 Pro Specie rara
- 105 Literaturverzeichnis
- Verwendete Abkürzungen**
- EL = gestrichener Esslöffel
TL = gestrichener Teelöffel
ml = Milliliter
dl = Deziliter
- Wo nicht anders vermerkt, sind die
Rezepte für 4 Personen berechnet.