

Glasierte Pastinaken

für 4 Personen

Menge	Zutaten
10-12	mittelgrosse Pastinken geputzt und in 5 cm grosse Scheiben geschnitten
1 ½	Tassen Brühe
4 Essl	Butter
2 Essl	Zucker
½	Salz
Teel.	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Essl	Feingehackte Petersilie

Zubereitung

In einer schweren Pfanne von 20 bis 30 cm Durchmesser bringt man Pastinaken, Brühe, Zucker, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle auf mässiger Hitze zum Kochen. Dann deckt man zu und lässt auf schwacher Hitze weiterköcheln, wobei man die Pfanne gelegentlich schüttelt. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, sollen die Pastinaken, wenn man mit der Spitze eines scharfen Messers hineinsticht, weich und die Flüssigkeit zu einer braunen, sirupartigen Glasur geworden sein. Wenn die Brühe noch nicht genug reduziert ist, gibt

Beilage

man das Gemüse auf einen Teller und kocht die Brühe auf grosser Flamme ein. Dann schwenkt man die Pastinaken in der Pfanne herum, um sie mit der Glasur zu überziehen. Schliesslich legt man sie in eine vorgewärmte Schüssel und bestreut sie mit frischer Petersilie.

Anstelle von Pastinaken kann man auch Karotten oder weisse Rüben verwenden.