

lenasfoodforfriends



Wurzelgemüseintopf oder Hanni in der großen weiten Welt

- 1 Süßkartoffel
- 4 dünne Pastinaken (oder 2-3 dicke)
- 3 Karotten
- 1 Steckrübe
- 1 weiße und 1 rote Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 200 ml Weißwein (mein Wein war ein Huxelrebe Spätlese 2012 vom Weingut Gysler)
- 2 rote Peperoni (auch Pfefferschoten genannt) (wer es milder mag, nimmt nur 1)
- 200 ml Wasser (am besten die Tomatendose mit den 200 ml ausspülen)
- 30 g Rosinen (ich wiege nicht, bei mir war's eine Hand voll)
- 20 g Pinienkerne (auch hier hab ich nicht gewogen)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zimt
- 1 Zweig Rosmarin
- Glatte Petersilie

Zunächst die beiden Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und die Pfefferschote(n) sehr klein hacken. Danach das ganze Wurzelgemüse schälen und in feine Streifen schneiden, etwa 1cm breit und 5 cm lang. Etwas Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen (ich hab einen normalen Topf verwenden müssen, da ich momentan noch keinen Bräter besitze, wünsche mir aber den Guseisernen Bräter von Le Creuset in Marseille, rund, 24 cm, falls irgendjemand sich so frei fühlt, mir noch was zu Weihnachten schenken zu wollen), also Olivenöl im Topf oder Bräter erhitzen und die Zwiebeln & Pfefferschoten darin andünsten. Mit 200 ml Weißwein ablöschen, die gehackten Tomaten dazugeben, die Dose mit 200 ml Wasser füllen und auch dies aufgießen. Jetzt das ganze Wurzelgemüse in den Topf geben. Salz und Pfeffer dazu, die Prise Zimt und einmal aufkochen lassen. In der Zeit den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Solltet ihr einen normalen Edelstahltopf benutzt, so wie ich, anstatt des Glasdeckels einfach den Boden einer Kuchenplatte als Deckel benutzen. Den einmal aufgekochten Wurzelgemüseintopf in den Ofen schieben und dort 1:20 h garen. Ihr könnt ab und zu mal umrühren und nach der Hälfte der Zeit den Rosmarin, die Rosinen und die Pinienkerne hinzugeben. Wenn das Wurzelgemüse fertig ist, dazu könnt ihr einfach mal ein bisschen probieren, kommt noch die frisch gehackte glatte Petersilie drüber.