

WURZELPETERSILIE



Auf den ersten Blick sieht die weiße Wurzelpetersilie, oder auch Petersilienwurzel genannt, wie eine Pastinake aus. Wenn Sie sich jedoch den Stielansatz einmal genauer ansehen (siehe Seite gegenüber), erkennen Sie gleich den Unterschied. Bei der Wurzelpetersilie ist die Wurzel genau dort abgeschnitten, wo der Stiel herausragt, während die Pastinakenwurzel einen nach innen gesenkten Rand hat. Die Wurzelpetersilie ist in der Regel auch kleiner und dünner als die etwas schneller wachsende Pastinake. Wenn Sie schließlich noch an den Wurzeln riechen, gibt es keinen Zweifel mehr, was was ist. Die Pastinake hat einen erdigen und süßen Duft, während die Wurzelpetersilie frisch und elegant duftet.

Obwohl die Wurzelpetersilie stark nach Petersilie riecht, geht ihr Geschmack eher in Richtung Knollensellerie. Die Wurzelpetersilie kann roh verzehrt werden, aber erst nach dem Zubereiten entfaltet sich ihr Aroma voll und ganz.

Wurzelpetersilie passt mit anderem Wurzelgemüse in herbstliche Eintöpfe und Suppen und kann auch roh gebraten, im Ofen gebacken oder frittiert werden. Wenn Sie die Wurzel im Ganzen im Ofen backen, kann die Schale drableiben, denn sie ist eine natürliche Haut, die sowohl den Geschmack als auch die Konsistenz bewahrt. Einfach das Gemüse ordentlich abschrubben, bevor man es weiter zubereitet. Auch das Kraut der Wurzelpetersilie ist verwertbar. Der Geschmack des Krauts ist wie der von Blattpetersilie, aber ein wenig definierter und intensiver.

LAGERN

Wurzelpetersilie im Kühlschrank lagern, am besten in ein feuchtes Küchenhandtuch eingeschlagen. Pürierte, blanchierte oder gekochte Wurzelpetersilie lässt sich gut einfrieren.

SAISON

In Deutschland wird von September bis November Bio-Wurzelpetersilie geerntet. Sie kann gut gelagert werden und ist daher lang im Angebot.

PASST ZU

anderem Wurzelgemüse, Kräutern, Knoblauch, Zitrone, Honig.

Wurzelpetersilie mit gelber Zwiebel, Knoblauch, Brühe, Essig und Thymian. >

