# Putensteaks mit schwarzen Wurzeln

Bei diesem Rezept musste ich gedanklich irgendwie einen Sprung machen.

Ich hatte schwarze Wurzeln gekauft. Also Karotten – in Norddeutschland ist der hierfür gängige Begriff Wurzeln –, die schwarz waren. Also dunkel und nach dem Schälen stark violett.

Irgendwie war es mir ein Begriff, dass ich so etwas wie schwarze Wurzeln kenne und auch schon zubereitet habe. Und siehe da, es fiel mir dann ein, es sind Schwarzwurzeln. Die als Arme-Leute-Variante zu Spargel gelten, denn sie sind schwarz, aber geschält eben ein weißes Gemüse wie Spargel.

Somit stand für mich fest, das, was ich als Wurzeln gekauft hatte, durfte ich hier nicht Schwarzwurzeln nennen. Sondern nur schwarze Wurzeln. Quod erat demonstrandum.

Diese jedoch nur als Beilage. Hauptprodukt dieses Gerichts sind Putensteaks, die ich in der Grill-Pfanne kross anbrate, damit man schöne Röstaromen erhält.

[amd-zlrecipe-recipe:930]