

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 62 (2005)  
**Heft:** 12: Die Kraft der inneren Bilder  
  
**Rubrik:** Die A. Vogel Naturküche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Schwarzwurzeln mit Souffléhaube

1 kg Schwarzwurzeln  
Essig, Meersalz  
30 g Butter  
30 g Weizenvollkornmehl  
2 dl (200 ml) Gemüsebrühe  
(Plantaforce)  
1 dl (100 ml) Rahm

100 g Emmentaler, gerieben  
3 Eier  
Herbamare  
weisser Pfeffer  
1 Prise Muskat  
Fett für die Form



Schwarzwurzeln waschen, schälen, in Essig- oder Zitronenwasser legen. Die Stangen in 4 cm grosse Stücke schneiden und in Salzwasser circa 15 Minuten bissfest garen. In einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darin anschwitzen. Mit der Sahne und der Gemüsebrühe aufgiessen, unter Rühren aufkochen lassen. Danach abkühlen lassen. Eier trennen. Die Eigelbe und den Käse in die Sauce einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, vorsichtig unter die Sauce heben.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Die abgetropften Schwarzwurzeln in die Form geben, die Soufflémasse darüber giesen. Etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Dazu schmecken Kartoffelpüree oder Pellkartoffeln.

## Schwarzwurzeln im Teigmantel

1 kg Schwarzwurzeln  
Essig, Salz  
**Zutaten für die Kräuterremoulade:**  
200 g Naturjogurt  
2 EL Mayonnaise  
Herbamare, 1 TL Senf  
2 hartgekochte Eier, fein gehackt  
frische Kräuter, z.B. Schnittlauch,  
Petersilie, Dill

1 EL feingehackte Kapern  
2 Essiggurken, fein gewürfelt  
**Zutaten für den Teig:**  
2 Eier  
1/8 l Milch  
150 g Weizenvollkornmehl  
1 EL kaltgepresstes Öl  
Herbamare, Muskat  
Fett zum Ausbraten

Alle Zutaten für die Kräuterremoulade gut miteinander verrühren und abschmecken.

Schwarzwurzeln waschen, schälen, in Essig- oder Zitronenwasser legen. In 8 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Abtropfen lassen. Aus Eiern, Milch, Vollkornmehl, Öl, Kräutersalz und Muskat einen Teig rühren. Schwarzwurzelnstücke in den Teig tauchen, sofort ausbraten. Mit Kräuterremoulade reichen.





# Mehr Herz für frischen Geschmack und Gesundheit

Bei der Herstellung unserer Salze nehmen wir uns ganz viel Zeit. Wir lassen die frisch geernteten Kräuter und Gemüse mit Meersalz im Verhältnis 1:2 zwischen 4 und 12 Monate lagern. Erst wenn das Salz die Aromen der Kräuter und des Gemüses aufgenommen hat und wie in einem Tresor verschliesst, dann ist für uns der Reifeprozess beendet. So entsteht der natürlich frische Geschmack, den Sie mit jedem Bissen geniessen können.

Frische Anregungen zum gesunden Würzen finden Sie auch auf den Rezeptkarten in der Zeitschrift «A.Vogel Gesundheits-Nachrichten» oder im Internet unter [www.avogel.ch](http://www.avogel.ch)

Nehmen Sie sich die Zeit und entdecken Sie das Geheimnis des gesunden Würzens mit weniger Salz. Ihr Herz wird es Ihnen danken.

**Pionier der Naturheilkunde**  
- seit 1923



**Gesundes Würzen durch weniger Salz.**  
Die A.Vogel Kräutersalze für gesunden Genuss.