






## Kaisergranat in Winterbutter

 Leicht  40 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 Kaisergranat, aufgetaut
- 4 Kartoffeln, groß
- Rote Bete, mittelgroß mit Blattgrün
- 100 g Butter
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Sternanis
- 1/2 Zimtstange
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Orange
- Muskat

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Die Kartoffeln garkochen und pellen. Die rote Bete vom Blattgrün befreien und in Salzwasser mit Kümmel und Petersilie kochen. Anschließend die gekochte Bete schälen und vierteln. Die Blätter der roten Bete säubern.

#### Schritt 02

Für die Winterbutter die Butter mit Lorbeerblättern, Sternanis, Zimt und angeprückten Knoblauchzehen in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Kaisergranate von beiden Seiten jeweils 3 bis 4 Minuten in der Gewürzbutter braten und mit dem Saft der halben Orange ablöschen und ebenfalls salzen. In der Zwischenzeit die geviertelte Bete mit den Blättern in einer großen Pfanne mit Olivenöl etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten und salzen.

#### Schritt 03

Die noch warmen Kartoffeln grob stampfen und die restliche aromatisierte Butter aus der Pfanne unterarbeiten, mit Salz und Muskat würzen. Die Kaisergranate mit der Bete und dem Stampf servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür