Rezept

Kohlrabi-Möhren Gemüse

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 15 min

- 2 Kohlrabi
- 500g Möhren
- 1 Stängel Petersilie
- 1 große Zwiebel
- 2-3 Blätter Liebstöckel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 200 g Sahne
- Salz und Pfeffer
- Muskat und etwas Zucker

Den Kohlrabi und die Möhren putzen, schälen und würfeln. Die Brühe aufkochen und zuerst die Möhren zugeben, nach ca. zehn Minuten dann den Kohlrabi zugeben und alles zusammen für weitere zehn Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten, das Mehl zugeben und eine Mehlschwitze machen. Die Brühe von dem Gemüse beim abgießen auffangen und einen Teil davon (ca. 300ml) langsam in die Mehlschwitze einrühren. Die Kräuter waschen und hacken und mit der Sahne ebenfalls mit unterrühren. Mit den Gewürzen gut abschmecken und letztlich die Gemüsewürfel dazu geben und alles noch mal ziehen lassen, gut verrühren und servieren.

Guten Appetit!

KW23_Kohlrabi-Moehren_Gemuese.pdf