

## Kohlrabi-Möhren-Gemüse mit Bratwurst

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

2 Kohlrabi  
4 Möhren  
4 Bratwürste  
1 Esslöffel Öl

#### Für die Sauce

30 g Butter  
30 g Mehl  
400 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
15 g Petersilie  
1/2 Teelöffel Muskat  
Salz, Pfeffer

Die Allzweckwaffe der deutschen Hausmannskost, Garantie für "Futtern-wie-bei-Muttern-Stimmung", Soulfood für Jung und Alt: Kohlrabi-Möhren-Gemüse mit Bratwurst.

Das klingt für den einen oder anderen vielleicht nicht besonders sexy, für mich allerdings wie Musik in den Ohren. Für dich auch? Dann ist dieses klassische Rezept dein Hauptgewinn.

Schon Mama wusste: Das gute, alte Kohlrabi-Möhre-

-Gemüse ist leicht gemacht, kommt mit wenigen Zutaten aus und schmeckt bestens in Kombination mit würziger Bratwurst. Ebenso gut zur saftigen Frikadelle, zu knusprigen Bratkartoffeln oder mit cremigem Kartoffelpüree ... Wie auch immer: So macht Gemüse essen Spaß.

- 1 -

Kohlrabi und Möhren schälen. Kohlrabi würfeln. Möhren in kleine Stücke schneiden.

- 2 -

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen. Topf von der Herdplatte nehmen und Mehl nach und nach zur Butter geben, dabei stetig umrühren. Gemüsebrühe langsam untermengen. Topf zurück auf den Herd stellen und Sauce aufkochen lassen. Sahne hinzugeben, umrühren und ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

- 3 -

Gemüse in einem Topf mit Wasser aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste 3-4 Minuten von allen Seiten anbraten.

- 5 -

Petersilie waschen und fein hacken. Sauce mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Petersilie untermischen. Gemüse abgießen und mit Sauce vermengen. Mit Bratwurst servieren.