

Klassisches Kohlrabigemüse

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 Zwiebel
2 Kohlrabi
1 Möhre
1 Esslöffel Butter
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1 Teelöffel Speisestärke
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Ob roh oder gegart - für die kleinen, kugeligen **Kohlrabi** können sich die meisten kleinen und großen Genießer erwärmen. Auch diejenigen, die sich eigentlich nicht zu den größten Kohlfans zählen. Aber frisches **Kohlrabigemüse in heller Sauce** hat schließlich schon bei Oma und Mama immer immer super geschmeckt. Ein paar der knackigen Gemüsestifte werden aber natürlich auch beim Selbermachen schon roh beim Schnippeln vernascht. Neben einem Schuss **Sahne** und einer Prise **Muskat** ist das Naschen nämlich quasi das dritte Geheimnis der Zubereitung und dem Geschmack aus Kindertagen.

- 1 -

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kohlrabi und Möhre schälen und in Stifte schneiden.

- 2 -

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Kohlrabi hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze garen. Dabei gelegentlich umrühren.

- 3 -

Sahne unterrühren und 5 Minuten weiterköcheln. Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen, ebenfalls unterrühren und alles erneut unter Rühren aufkochen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse die Gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat.

- 4 -

Petersilie hacken, unter das Gemüse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.