

Kohlrabigemüse

für ca. 8 Personen:

1 kg Kohlrabi
600 g Karotten
50 g Butter
Salz, weisser Pfeffer
3 dl Gemüsebouillon
1 dl Vollrahm
1 EL Stärkemehl
1 Bund gehackte Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabigemüse schmeckt mit jungem zartem Kohlrabi am besten. Die feinen Blätter vom Kohlrabi kann man kleingeschnitten zum Würzen des Gerichtes verwenden.

Kohlrabi und Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Butter auslassen und das Gemüse darin andünsten. Mit Salz und weissem Pfeffer würzen und mit der Gemüsebouillon auffüllen.

Den Rahm und die feingehackten Kohlrabiblätter zufügen.

Das Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und das Kohlrabigemüse damit binden.

Zugedeckt auf niedrigster Stufe ca. 20 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist.

Eventuell noch wenig nachwürzen.

Kurz vor dem Servieren feingehackte Petersilie über das Kohlrabigemüse streuen.