

Karotten-Kohlrabi Gemüse

Zubereitung

Die Möhren und die Kohlrabi schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. 1 Liter Gemüsebrühe aufkochen und zuerst die Möhrenwürfel 10 min darin ziehen lassen, danach die Kohlrabi zugeben und noch einmal 10 min ziehen lassen. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Kräuter fein hacken. Nach insgesamt 20 min Garzeit das Gemüse abgießen und die Brühe dabei auffangen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren eine Mehlschwitze zubereiten, dann die Herdplatte auf kleinste Flamme herunterschalten. Die aufgefangene Gemüsebrühe langsam unter Rühren zugeben. Insgesamt ca. 300 ml der Gemüsebrühe eingießen, je nach Bedarf mehr oder weniger und etwas einköcheln lassen. Dann unter Rühren die Sahne hinzufügen, sowie die gehackten Kräuter. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken und zum Schluss die Gemüsewürfel wieder hinzugeben. Alles noch mal 10 min ziehen lassen - fertig!

Zutaten für 6 Personen

| | |
|-----------|-------------|
| 1000 g | Karotten |
| 4 | Kohlrabi |
| 2 große | Zwiebeln |
| 2 Zweig/e | Petersilie |
| 6 Blätter | Liebstöckel |
| 2 Liter | Gemüsebrühe |
| 6 EL | Butter |
| 4 EL | Mehl |
| 400 g | Rahm |
| | Salz |
| | Zucker |
| | Pfeffer |
| | Muskat |