

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkisches Kohlrabigemüse

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 kg Kohlrabi, 800 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 3 EL Butter,
- 3 EL Mehl, Milch, ½ TL Muskat, Zitronensaft, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Kohlrabi gründlich schälen u. in Würfel schneiden. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen u. Kohlrabi darin ca. 20 Min. garen, herausnehmen u. warm stellen.



2. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren u. unter Rühren eine Mehlschwitze zubereiten. Mit der Brühe ablöschen u. unter Rühren andicken lassen. Vorgang solange wiederholen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Evtl. noch Milch verwenden.



3. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Zitronensaft abschmecken. Kohlrabiwürfel unter die Sauce heben, Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten:

Mit Kartoffeln zu Braten oder Bratwürsten reichen.

