

Kochen mit Klaus

Kohlrabi-Kartoffel-Hack-Topf

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 700 g Kartoffeln, 600 g Kohlrabi, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskat,
- 400 g Hack, 50 g Mehl, 40 g Butter, 2 EL Gemüsebrühe, Öl,
- 250 ml Cremefine, Petersilie, Majoran

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln klein würfeln. Kartoffeln u. Kohlrabi in Würfel schneiden. Kartoffeln in Brühe 20 Min kochen, nach 5 Min. Kohlrabi zugeben, abgießen u. Brühe auffangen.



2. Hack in Öl u. Butter krümelig braten, Zwiebeln mitbraten. Kräftig mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Mit Cremefine u. ca. 300-400 ml Brühe ablöschen, aufkochen.



3. Gemüse u. Kräuter unterheben, noch ca. 5-10 Min. köcheln lassen (evtl. noch mit Brühe verlängern).



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren.

