

4 Pax

## Kohlrabi in Rahmsauce

Zutaten

600 g	Kohlrabi	Weiteres:	
20 g	Butter		Salz
20 g	Mehl		Pfeffer
200 ml	Kohlrabi-Fond		Muskatnuss
125 g	Sauerrahm		Zitronensaft
1 EL	gehackte Petersilie		Weißweinessig

Arbeitsbeschreibung

1. Kohlrabi schälen und in 1 cm Stücke schneiden.
2. Den Kohlrabi in kochendem Salzwasser bissfest kochen, aus dem Fond geben und in Eiswasser abschrecken.
3. Fond zum Weiterverarbeiten bereitstellen.
4. In einer Kasserole Butter zergehen lassen, Mehl dazugeben, verrühren und mit Kohlrabifond aufgießen. Mit Schneebesen verrühren, Sauerrahm dazugeben, abschmecken und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Zum Schluss den Kohlrabi hineingeben und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Hinweis

### Auf die gleiche Art kann auch

- gemischtes Wurzelgemüse
- Kochsalat mit Erbsen
- eingemachter Kohl (eventuell mit Speck)
- oder Dillfisolen zubereitet werden