

Rezept Kohlrabigemüse

Zutaten:

3 – 4 Kohlrabi
1 1/2 l Wasser
1/2 l Milch (Typ Vollmilch)
2 EL Mehl
2 EL Butter
frischgeriebene Muskatnuss
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Die Kohlrabi schälen und mit dem Pommesschneider oder per Hand in gleichmäßige Stifte schneiden.

In dem kochenden Wasser für ca. 15 – 20 min blanchieren, sie sollten noch ein wenig ‚Biß‘ haben.

Das Gemüse abgießen, die Kochbrühe separat aufheben.

Mit Butter und Mehl eine Schwitze machen und mit der Milch und mit ca. 1/4 l Kochbrühe aufgießen.

Würzen, das Gemüse zugeben und abschmecken.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)