

Rezept

Kohlrabi in Kräutersauce

Ein Rezept von Kohlrabi in Kräutersauce, am 10.06.2026

Zutaten

4 junge Kohlrabi mit Blättern (à ca. 200 g)	2 Schalotten
2 EL Butter	2 TL Mehl
250 ml Gemüsesfond (Glas; ersatzweise Brühe)	je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch
1 Handvoll Kerbel	2 Stängel Basilikum
150 g Crème fraîche	Salz
Pfeffer	1-2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Kohlrabi putzen, schälen und in Spalten schneiden. Die zarten Blätter waschen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Kohlrabi zugeben und 2-3 Min. mitdünsten. Mehl darüberstäuben. Alles mit dem Fond ablöschen und zugedeckt 8-10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
2. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Crème fraîche und Kräuter unter das Gemüse rühren, Gemüse noch 5 Min. ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Kohlrabigrün bestreut servieren.