

Rezept

Kohlrabi mit Sahnesauce

Ein Rezept von Kohlrabi mit Sahnesauce, am 30.04.2024

Zutaten

3 mittelgroße Kohlrabi (ca. 700 g)	1 kleine Zwiebel
2 EL Butter	400 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	200 g Sahne
1-2 EL Speisestärke	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1/2 Bund Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabi schälen und dabei alle holzigen Stellen wegschneiden. Die ganz kleinen Kohlrabiblättchen waschen und beiseitelegen. Kohlrabi in dünne Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel darin in ca. 2 Min. bei kleiner Hitze glasig dünsten. Kohlrabi, Gemüsebrühe und Lorbeerblatt dazugeben und alles aufkochen. Den Kohlrabi im geschlossenen Topf in ca. 10 Min. bissfest kochen.
2. Die Sahne dazugießen und erhitzen. Die Stärke mit 2-3 EL Wasser glatt verquirlen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Die Sauce einmal aufkochen, bis sie andickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen mit den Kohlrabiblättchen fein hacken und darüberstreuen.