

Rezept

Kohlrabiwürfel in Kräutersahne

Ein Rezept von Kohlrabiwürfel in Kräutersahne, am 15.12.2025

Zutaten

3	kleine Kohlrabi	200 g	Sahne
100 ml	Weißwein	3 - 4 Stängel	Dill
1 kleines Bund	Petersilie		Salz
	Pfeffer	1 - 2 Prisen	Zucker
1 EL	Essig		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Kohlrabigrün abschneiden und beiseitelegen. Die Kohlrabi schälen und in 1 ½-2 cm große Würfel schneiden. Sahne und Wein in einem Topf aufkochen. Bei geschlossenem Deckel so lange kochen, bis die Würfel bissfest sind, was ca. 15 Min. dauern dürfte.
2. Mit einem Schaumlöffel das Gemüse aus dem Sud holen und warm stellen. Die Sauce etwas einkochen lassen.
3. Die Kräuter mit einigen Kohlrabiblättern abrausen, trocken schütteln, hacken und am Ende zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.
4. Die Kohlrabiwürfel in die Sauce geben, wieder heiß werden lassen und servieren.