

Rezept

Kohlrabiwürfel in Kräutersahne

Ein Rezept von Kohlrabiwürfel in Kräutersahne, am 27.04.2024

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 abbrausen, 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.