angeregt aus dem `chefkoch.de`



Kohlrabigemüse

4 Portionen

Zutaten

2 Kohlrabi, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Butter, 150 ml Gemüsebrühe, 100 ml Sahne, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel scharfes Curry, 3 Prisen Muskat

Zubereitung

1. die Zwiebel fein würfeln,
2. Kohlrabi schälen und in 1cm dicke Stifte schneiden
3. Zwiebel in der Butter anschwitzen, Kohlrabi zugeben und ebenfalls anschwitzen
4. mit Gemüsebrühe ablöschen,
5. Salz, Pfeffer, Curry und Muskat zugeben, 10 Minuten einkochen lassen,
6. Sahne zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Kartoffelbrei, Frikadellen, Rinderbraten