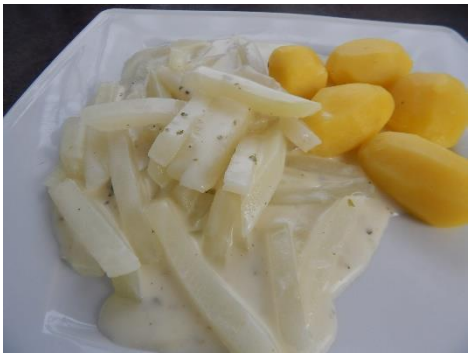
Kohlrabi in weißer Soße



Zutaten für 4 Personen, als Beilage
3 große Kohlrabi
150ml Sahne
150ml Milch
2 gehäufte EL Mehl
30 – 40g Butter
2 EL Zitronensaft
½ TL Zucker
1 Liter Kochwasser vom Kohlrabi
1 EL getrocknete Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

So funktioniert es!
Kohlrabi gründlich schälen, am unteren Ende, bei der Wurzel etwas großzügiger schälen und holzige Stellen wegschneiden.
Kohlrabi halbieren und mit der Mandoline oder Messer in Pommes - Streifen schneiden.
In reichlich kochendes Salzwasser für ca. 15 Minuten bissfest kochen.
Den Kohlrabi abgießen und mindestens 1 Liter Kochwasser auffangen.

Die helle Soße!
Zuerst die Butter im Topf schmelzen.
Mehl dazu geben und kräftig rühren.
Mit Sahne und Milch ablöschen dabei immer zügig rühren.
Nach und nach das Kochwasser dazu geben, bis eine cremige Soße entsteht.
Petersilie die Soße rühren und mit Muskat, Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
Die Soße einige Minuten leicht köcheln lassen.
Eventuell mit Milch die gewünschte Konsistenz herstellen.

So geht es weiter!
Die gekochten Kohlrabi Stifte zur Soße geben, unterrühren und noch etwas ziehen lassen.

Mein Tipp:
Muskat, schmeckt frisch gerieben am besten. Es darf hier schon ¼ TL an die Soße.
Statt der Zitrone, schmeckt hier auch 50 – 100ml Weißwein in der Soße.

Wir essen es gerne als Hauptmahlzeit nur mit Salzkartoffeln oder als Beilage zB. zu Fleischpflanzerl und Kartoffelpüree.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481