

Kohlrabigemüse

700 g	Kohlrabi
250 g	Karotten
35 g	Petersilie
10 g	Liebstöckel
2 EL	Butterreinfett
3 EL	Weizenmehl
200 ml	Milch
1 ½ TL	Salz
1 Prise	Muskat
1 TL	Pfeffer



Kohlrabi und Karotten in 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten bissfest garen.

Abgießen, Gemüse-Kochwassers auffangen und beiseite stellen (mindestens 300 ml).

Petersilie und Liebstöckel separat fein hacken.

Fett in einen heißen Topf geben, Mehl nach und nach bei mittlerer Hitze unter Rühren dazu geben, 1–2 Minuten unter Rühren anschwitzen bis die Paste leicht gebräunt ist.

Das beiseite gestellte Gemüse-Kochwasser und Milch vermengen und nach und nach mit einem Schneebesen in die Mehlschwitze einrühren. Mit Salz abschmecken.

Gemüse, Muskat, Liebstöckel und die Hälfte der Petersilie hinzufügen, aufkochen und bei niedriger Hitze 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Mit der restlichen Petersilie und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer garniert servieren.

Dazu: Pell- oder Salzkartoffeln