



Kohlrabi-Senf-Soße mit Kartoffeln

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

3 mittelgroße Kohlrabis, ca. 800 g Kartoffeln, 300 ml Milch, Ca. 50 g Butter, 1,5 EL Weizenweißmehl, 5 Teelöffel Senf, Muskat gerieben, Salz, Pfeffer, (Estragon), Vegetarische Bratwürstchen

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Kohlrabi schälen, schneiden und separat in gesalzttem Wasser bis zur gewünschten Konsistenz kochen.
2. Von dem Kohlrabi-Wasser etwas abnehmen und zusammen mit der Milch verrühren.
3. Butter und Mehl in einem Topf zu einer Mehlschwitze schmelzen und die Milch-Kohlrabi-Mischung unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen zufügen. Die entstandene Béchamel-Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat und nach Belieben Estragon sowie mit dem Senf würzen und einmal zum Aufkochen bringen.
4. Anschließend den Kohlrabi in die Soße geben und nochmal gut aufwärmen.
5. Würstchen von allen Seiten schön anbraten und zusammen mit den Kartoffeln und der Kohlrabi-Soße servieren.

Tipp: Alternativ schmeckt das Essen auch mit normale Bratwürstchen oder Schnitzel sehr lecker. Wer es mag, kann die Soße auch gut mit Estragon würzen. Passend dazu, ein frischer grüner Salat.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit