

Kohlrabigemüse mit Frühlingszwiebeln



Zutaten für zwei Personen:

1 Kohlrabi
1-2 Frühlingszwiebeln
20 g Butter
1 Prise Zucker
Salz
2-3 EL Wasser
1 gehäufter EL Crème fraîche
wenig weißer Pfeffer
Muskat
gefriergetrocknete glatte
Petersilie (oder frisch gehackte
Petersilie)

1. Vom Kohlrabi großzügig den Fuß wegschneiden und ebenso großzügig mit einem Sparschäler schälen.

2. Kohlrabi längs halbieren und die Hälften mit einem Gemüsehobel quer in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden.

3. Die Frühlingszwiebeln putzen und in kleinere Abschnitte teilen.

4. Die Butter in einem beschichteten Schmortopf zerlassen und die Kohlrabischeiben darin schwenken. Eine Prise Zucker darüber streuen, leicht salzen. 2-3 EL Wasser angießen, die Zwiebeln zufügen und alles ca. 25-30 Minuten bei kleinster Hitze schmoren.

5. Garprobe machen: Die Kohlrabischeiben sollen ganz durch, aber noch ein wenig knackig sein.

6. Die Crème fraîche und eventuell noch etwas Wasser zufügen und die Sauce sämig einköcheln.

7. Mit Salz, wenig Pfeffer und reichlich Muskat abschmecken. Mit fein gehackter glatter Petersilie bestreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Gemüse, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023