

## Kohlrabisauce

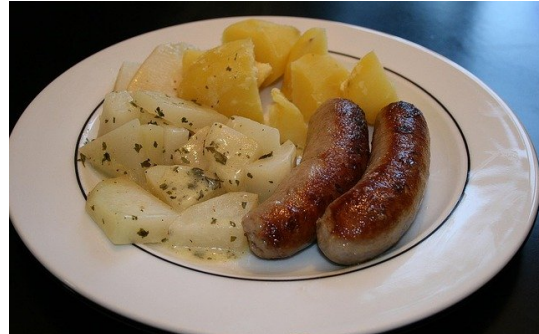
Die Kohlrabisauce ist eine wohlschmeckende Beilage für viel Gerichte. Das Rezept ist rasch, in wenigen Schritten zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Kohlrabi</a>
1 EL	Gemüsebrühepulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Mehl
200 ml	Milch
1 Prise	Muskat (frisch gerieben)
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Das Wasser in einen Topf geben, Gemüsebrühepulver und Salz hinzugeben und zirka 15 Minuten garen. Mit einem Sieb abseihen und das Kochwasser auffangen.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl stauben und rösten. Mit 200 ml vom Kochwasser und Milch aufgießen. Den Kohlrabi hinzugeben und aufkochen. Mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

## Tipp