

Rezept (für 2-3 Personen als Gemüsebeilage)

Kohlrabi

3 Kohlrabi-
Knollen à 400-
450g

Schälen

Manchmal ist Kohlrabi rund um den Wurzelansatz holzig. Die holzigen Stellen großzügig abschneiden.

Geputzten Kohlrabi in Stifte oder Scheiben schneiden. Dann in $\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser ca. 15 Min kochen, bis er gerade weich ist.

Über einem Sieb abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.

Zubereiten der Soße:

Im Folgenden handelt es sich um das Herstellen einer Bechamelseße, was [hier](#) genauer erklärt wird.

Ca. 30 g Butter

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl mit einem [Schneebesen](#) in die Butter einrühren und aufkochen lassen. Das Kohlrabi-Wasser langsam unter Rühren dazu geben und aufkochen.

1 EL Mehl

200 ml Milch

Unter Rühren dazu gießen, aufkochen und 5 Min leicht köcheln. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

1 gestr. TL
[gekörnte Brühe](#)

Die Soße damit würzen und abschmecken.

Salz Pfeffer

Spritzer Zitrone

Zum Schluß die gekochten Kohlrabistücke in die Soße geben und noch einmal erwärmen.