Kohlrabi in Buttersoße

Zutaten:

- Kohlrabi
- Butter
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Wasser
- Brühwürfel oder Fonds
- Kartoffeln

Die Kohlrabi waschen, putzen und in einem Topf mit Wasser blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl braun rösten. Mit Wasser und Brühwürfel bzw. mit Fonds aufgießen und zu einer glatten Soße verrühren. Es sollten sich keine Mehlklümpchen bilden.

Kohlrabi hinzufügen und auf mittlerer Hitze kochen lassen bis die Kohlrabi weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in Wasser mit ein wenig Salz weich kochen, schälen und als Beilage servieren.