

Cremiges Kohlrabi-Gemüse

Klassisch. Mild. Cremig. Kohlrabigemüse ist ein Gericht der deutschen Küche und zählt zur Hausmannskost. Meist wird es in einer sämigen, weißen Sauce auf Béchamel-Basis gereicht. Auch ich mache Kohlrabi-Gemüse nach Omas Art mit einer Mehlschwitze, die mit dem Gemüsesud aromatisiert wird. Traditionell zu [Schweinefilet](#), Frikadellen und [Rinderrouladen mit dunkler Sauce](#) gereicht, essen wir das Gericht heute besonders gerne als vegetarische bzw. vegane Version mit Salzkartoffeln oder Klößen.



Kohlrabi-Gemüse | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 2,4 Kilo Kohlrabi | 600 Milliliter [Gemüsefond](#) (alternativ Kohlrabi-Kochsud; bitte auf keinen Fall körnige Gemüsebrühe verwenden) | 400 Milliliter (vegane) Sahne | 50 Gramm (vegane) Butter | 40 Gramm Mehl | 1 Esslöffel Salz | 2 Esslöffel Zucker | Optional: Muskat



Kohlrabi-Gemüse | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Kohlrabi schälen, dann in 1,5 Zentimeter dicke Scheiben und anschließend in 1,5 Zentimeter breite Stifte schneiden. Diese halbieren, sodass mundgerechte Stifte entstehen. 2. Kohlrabi in Salzwasser circa 15-20 Minuten gar kochen. Die Kohlrabi-Stifte sollen weich sein, aber noch genug Biss haben, um nicht auseinanderzufallen. 3. Kohlrabi abschütten (Sud auffangen) und kurz ausdampfen lassen. 4 In der Zwischenzeit 50 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, dann vier Esslöffel Mehl unterrühren und mit 600 Milliliter [Gemüsefond](#) oder Kohlrabi-Sud ablöschen. 5. Sahne hinzugeben und Sauce kurz aufkochen lassen, dann mit Salz und Zucker abschmecken und vorsichtig mit den Kohlrabi-Stiften vermengen.

Dazu passt hervorragend: [Schweinefilet](#), Frikadellen, [Rinderrouladen mit dunkler Sauce](#) oder [Wiener Schnitzel](#) und [Kartoffel-Klöße](#). Jetzt noch mehr [Hausmannkost](#) wie [Lauchgemüse nach Omas Art](#) und [Rahmwirisng](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 399 Kalorien | 27,7 Gramm Fett | 26,9 Gramm Kohlenhydrate | 10,9 Gramm Eiweiß