

Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit saurer Sahne

Zutaten:

2 mittelgroße Kohlrabi, 3 Möhren, 2 große Kartoffeln, 0,5 l Gemüsebrühe, 1/2 Becher saure Sahne, ca. 30 g Butter, Pfefferkörner, Salz, 1 Prise Zucker.

Zubereitung:

Schnelle Böhmisches Küche!

Gemüse und Kartoffeln schälen und würfeln. Mit der Gemüsebrühe, den Gewürzen sowie einem Stich Butter auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Flüssigkeit mit etwas Mehlschwitze abbinden und die saure Sahne dazu geben. Eventuell noch einmal nachwürzen.

Guten Appetit!!