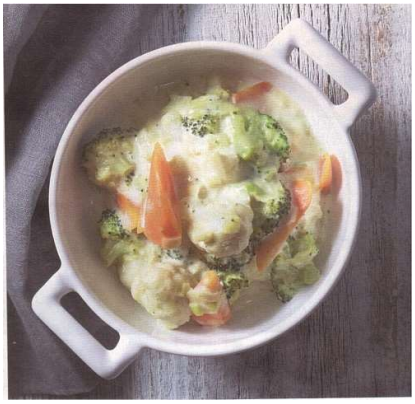
KOCHCLUB POT AU FEU VOLKETSWIL

Winter Rahmgemüse



Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)
Zubereitung ca. 20 min.
Kochen ca. 35 min

1.5 Broccoli
1.5 Blumenkohl
1.5 Lauchstangen
3 Rüebli
1.5 Zwiebeln
1.5 EL Butter
1.5 EL Mehl
4dl Vollrahm
Salz&Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abgiessen und dabei 3dl vom Kochwasser auffangen. Zwiebeln in Butter andünsten, Gemüse dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und mit dem beiseite gestellten Kochwasser ablöschen. 15 Minuten leicht köcheln, Rahm dazu geben, nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.