

Püree mit Kohlrabi-Möhren Gemüse

Püree (Kartoffelbrei):



- Kartoffeln schälen, achteln, in Salzwasser gar kochen
abgießen, in den Topf zurückschütten
- Milch
1 Eigelb
etwas Butter
Salz
Muskat
1 Prise Zucker alles zugeben, mit Kartoffelstampfer zu Brei stampfen.
So viel Milch zugeben, dass eine sämige Masse entsteht

Auf kleinster Flamme mit geschlossenem Deckel warm halten.

Gemüse (waschen, putzen, schälen):

- 1 kleine Zehe Knoblauch
2 Schalotten in einem Topf mit Olivenöl und etwas Butter andünsten
- 1 Stück Staudensellerie in feine Scheibchen schneiden
2 Möhren in schräge Scheiben schneiden (siehe Foto)
1 Kohlrabi in Stifte schneiden
Gemüsestücke im Topf mit den Schalotten kurz mitdünsten
1 Tasse Gemüsebrühe aufgießen
salzen, pfeffern
gar köcheln
- 1 kleiner Schuss Sahne zugeben
Petersilie einstreuen

2 Kalbswiener

(oder ähnliches) 5 Min. vor Ende der Garzeit in den Topf obenauf legen.

Guten Appetit!