

# Kohl-Gemüse

Das Kohl-Gemüse ist ein köstliches vegetarische Gericht. Besonders gerne wird das gesunde Rezept im Herbst und Winter gekocht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Kopf	Kohl
0.5 Stk.	<a href="#">Kohlrabi</a>
1 Bund	Suppengemüse
4 Stk.	Erdäpfel
2 EL	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Mehl
200 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Kümmel
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das **Kohl-Gemüse** den Strunk herausschneiden und die Blätter klein zerschneiden. Die Erdäpfel und Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Suppengemüse in kleine Stücke schneiden.
2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen, Mehl einrühren und durchschwitzen lassen. Mit der Gemüsebrühe angießen und ständig rühren damit keine Klumpen entstehen.
3. Das vorbereitete Gemüse hinzugeben und zirka 25-30 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten und genießen.

## Tipp

Je nach Belieben 3-4 Esslöffel Rollgerste mitkochen.