



# Winterkohlrabi

## Zutaten für vier Personen

4 große Rüben (Mairüben, Räba)

2 Schalotten

1 EL Butter

200g Sauerrahm

Kren frisch gehobelt

Salz, Zucker, weißer Pfeffer und Muskatnuss

1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Rüben schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Winterkohlrabis ca. 4-5 Minuten darin kochen. Abseihen und warm halten. Die Schalotten in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten glasig braten. Die Rüben dazugeben und kurz mitdünsten. Anschließend den Sauerrahm unterrühren und das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Muskatnuss nach eigenem Geschmack abschmecken. Bei schwacher Hitze sollte das Gemüse noch einige Minuten köcheln. Dann den frisch geriebenen Kren dazugeben und die Menge kurz verrühren. Alternativ kann unsere Winterkohlrabi auch zu einer schmackhaften Cremesuppe, gewürzt mit Curry und Ingwer, verarbeitet werden.