

# Leipziger Allerlei

## Für zwei Personen

3 Möhren	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	150 g frische Erbsen
500 ml Wasser	1 $\frac{1}{2}$ Zitronen	4 Schwarzwurzeln
1 Prise Salz	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
50 g Butter	2 gehäufte EL Mehl	400 ml Gemüsebrühe
200 g Schmand	Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Prise geriebene Muskatnuss	1 Schale Eiswasser (wird	

Möhren schälen und die Endstücke entfernen.

Kohlrabi schälen und in fingerdicke Stifte schneiden.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Möhren hineingeben. Nach 5 Minuten die Kohlrabistifte dazugeben und zusammen für weitere 10 Minuten bissfest garen.

Eine Schale mit Eiswasser vorbereiten.

Erbsen aus den Schoten lösen und in einem separaten Topf mit kochendem Wasser für etwa 5 Minuten blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken.

Sind Möhren und Kohlrabi bissfest gegart, diese aus dem Kochtopf schöpfen und zu den Erbsen ins Eiswasser geben.

In einer separaten Schüssel einen halben Liter Wasser mit dem Saft einer halben Zitrone bereitstellen.

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen. Es empfiehlt sich, dabei Handschuhe zu tragen. Geschälte Wurzeln sofort in das Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden. Anschließend in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.

Zitronenwasser in einen Topf umfüllen und mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Schwarzwurzelstücke darin etwa 15 Minuten lang garkochen.

Zwischendurch mit der Gabel einstechen, um zu überprüfen ob sie gar sind.

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze mit Butter in einem Topf anschwitzen.

Währenddessen Petersilie klein hacken.

Sobald die Butter bräunt, Mehl unterrühren und etwa 2 Minuten anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und Schmand hinzugeben. Einmal aufkochen lassen, damit sich die Soße bindet. Sie sollte leicht angedickt sein.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss abschmecken. Bei Bedarf einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Zuletzt das blanchierte Gemüse aus dem Eiswasser heben und gut abtropfen lassen. In den Topf mit Soße geben und einige Minuten erwärmen.

Anschließend gar gekochte Schwarzwurzelstücke sowie gehackte Petersilie unterrühren und heiß servieren.

Björn Freitag am 21. November 2022