



K I N D E R A R Z T  
D R . M I C H A E L H A U C H

## Rezept im Monat Juni Kohlrabi-Eintopf mit Würstchen

3	Kohlrabi
500 g	Kartoffeln
4	(Mett-) Würstchen
150 ml	Sahne
1 EL	Mehl
1 EL	Butter
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer und Muskat
	Gemüsebrühe

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in Würfel von 1,5 cm Kantenlänge schneiden. Mettwurstchen in Scheiben schneiden. Mit 150 ml Sahne und Gemüsebrühe bis zur obersten Schicht aufgießen und 30 Minuten kochen. Verwenden Sie Frankfurter Würstchen, so geben Sie diese nur die letzten 5 Minuten in den Eintopf.

Wenn die Gemüsewürfel gar sind, streuen Sie die gehackte Petersilie hinein. Dann das Mehl und etwas Butter mit einer Gabel zu Mehlbutter kneten. Das Gericht damit binden. Zum Schluss mit Salz (vorsichtig), Pfeffer und Muskat würzen.