

Winterliches Gemüseragout



Zutaten

Für 4 Personen

400 g Rüebli
400 g Rosenkohl
400 g Kartoffeln klein,
1 Stück Zwiebel klein,
1 Stück Knoblauchzehe
3 Esslöffel Olivenöl
4 dl Gemüsebouillon
0.5 Bund Thymian
1 Esslöffel Butter gehäuft,
1 Teelöffel Mehl
2 Esslöffel Tomatenpüree
100 g Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Den Rosenkohl rüsten und die Strunke kreuzförmig einschneiden. Die Kartoffel schälen und der Länge nach vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann das vorbereitete Gemüse sowie die Bouillon beifügen. Zugedeckt auf kleinem Feuer während etwa 25 Minuten weich garen.

Inzwischen die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen

Das Gemüse abgiessen, dabei den Sud auffangen, und warm stellen.

In der Pfanne die Butter schmelzen. Mehl und Tomatenpüree darin andünsten. Langsam unter Rühren den aufgefangenen Gemüsesud dazugiessen, dann aufkochen. 4 Esslöffel heisse Sauce mit der Crème fraîche verrühren, dann diese Mischung zur restlichen Sauce geben. Den Thymian beifügen und alles 5 Minuten leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse in die Sauce geben und nochmals kurz erhitzen. Das Gemüseragout in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Nach Belieben mit Thymianzweiglein garnieren.