

Kohlravenköch aus dem Naturpark Diemtigtal

Hauptgang



Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit: ca. 40 Minuten

Zutaten

- 800g Kohlraven (Bodenkohlrabi), gerüstet in groben Stücken
- 400g Kartoffeln, gerüstet in groben Stücken
- 1 Stück Speck oder Wurst, nach Bedarf
- 2 mittlere Zwiebeln, fein gehackt
- 100g braune Butter
- Wenig Muskatnuss, Salz, Pfeffer
- Ein paar Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

- Kohlraven 15 Minuten in Wasser kochen, Kartoffeln hinzugeben und weitere 20 Minuten kochen.
- Nach Bedarf kann ein Stück Speck oder Wurst mitgekocht werden.
- Sobald das Gemüse weich ist, das Wasser abschütten und auffangen.
- Das Gemüse stampfen und falls nötig etwas Kochflüssigkeit hinzugeben.
- Gehackte Zwiebeln mit wenig Butter glasig dünsten und zusammen mit der braunen Butter zum Gemüse geben.
- Mit wenig Muskatnuss, Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Wissenswertes

- Kohlravenköch ist ein typisches Wintergericht aus der Region. Die Kohlraven wachsen in den Diemtigtaler Gärten.

Tipps

- Mit einem guten Stück Fleisch und/oder Gemüse servieren.

Autorin

Anna Kunz
Gasthof Hirschen Oey
www.hirschenoey.ch