Gemüse-Gulasch

Zutaten für 4 Personen

600 g festkochende Kartoffeln	schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.
300 g Karotten	schälen, längs halbieren und in etwas dickere Scheiben schneiden.
450 g Kohlrabi	schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
200 g Zuckerschoten	putzen, waschen und schräg in 1 cm breite Streifen schneiden.
1 Liter Wasser	in einem ausreichend großen Topf aufkochen, salzen und die Kartoffeln darin bei geschlossenem Deckel, in 15 - 20 Minuten weichkochen. 8 Minuten vor Kochzeitende das restliche Gemüse zugeben. Gemüse abschütten, das Kochwasser auffangen und
150 g Sahne	zufügen.
30 g Butter	im Topf zerlassen.
30 g Mehl	einstreuen und leicht anschwitzen. Nach und nach mit der Gemüse-Sahne-Brühe aufgießen, mit dem Schneebesen glattrühren und bei kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen - öfter umrühren.
100 g Tiefkühl-Erbsen	dazu geben. Mit
etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft	abschmecken. Das Gemüse in die Soße geben und 4 - 5 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen. Von
1 Bund Kerbel	und
3 Zweige Estragon	die Blättchen abzupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter das Gemüse-Gulasch rühren.

Das passt dazu: Baguette, frischer Salat und ein guter Weißwein

Das erste Mal zubereitet: März 2016