

# Rüebli-Rosenkohl-Curry

700 g Pfälzer Rüebli

200 g Rosenkohl

## Sauce

1 EL Butter

2 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

2 TL scharfes Currypulver

1 EL Vollkornmehl

1 dl trockener Weisswein

1 dl Halbrahm

½ dl Orangensaft

Meersalz

2-3 Msp Gemüsebrühepulver



## **Zubereitung**

- 1) Die Pfälzer Rüebli schälen, je nach Dicke halbieren oder vierteln und in 3 cm lange Stäbchen schneiden. Die äusseren Blätter beim Rosenkohl entfernen und den Strunk wenig kürzen, die Köpfchen je nach Grösse halbieren. Rüebli und Rosenkohl im Dampf knackig garen.
- 2) Den Knoblauch schälen, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln, durchgepressten Knoblauch und Curry darin andünsten. Das Mehl darüber streuen. Den Weisswein angiessen, unter Rühren kurz köcheln lassen. Den Halbrahm und den Orangensaft beifügen, unter Rühren aufkochen, bei schwacher Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Gemüsebrühepulver würzen.
- 3) Das Gemüse zur Sauce geben, erhitzen.

## **Tipp**

Das Gemüsecurry passt zu Reis, Kartoffelstock oder Teigwaren.

Quelle: Renate Schurter

**Frischer Rosenkohl jetzt aktuell in unserem Laden erhältlich!**

[www.gsh.ch](http://www.gsh.ch)