



## ... meine Kohlrabisoße

**6 bis 8 kleine, junge (!) Kohlrabi mit Herzblättern**  
**400 Gramm Rindfleisch, 1 Tasse Mehl**  
**Brühe, Margarine, Würze**

*Fleisch in kleine Würfel schneiden, kurz anbraten.*

*Kohlrabi in kleine Scheiben schneiden und zusammen mit den gut gewaschenen Herzblättern in Wasser, Margarine kurz dünsten, Salz zugeben. Eine helle Einbrenne je nach Bedarf (soßendicke) einquirlen mit Brühe auffüllen, würzen.*

*Fleisch zum Erwärmen in die Soße geben. Lässt man das Fleisch weg und nimmt man weniger Wasser, und gibt je nach Geschmack, einige Spritzer Essig oder Zitrone zu, entsteht, wenn man Kümmel und Zucker zugibt, ein Kohlrabigemüse welches an bayrisch Kraut erinnert.*

### Einbrenne - Wunderwaffe

*2 Esslöffel Mehl in 3 Esslöffeln Öl unter ständigem Rühren leicht bräunen.*

*Verwendung: Entweder noch heiß in Suppen und Soßen unter ständigem Quirlen einmischen oder kalt ( man kann auf Vorrat produzieren ) in lauwarmen Wasser auflösen und dann der Soße oder Suppe zugeben.*

*Anmerkung:*



**... ich unterscheide streng nach  
heller und dunkler Einbrenne!**