

## Mischgemüse mit Brösmeli

### Zutaten für 4 Personen

1	L	Gemüsebouillon	
150	g	Kohlrabi	
200	g	Karotten	Kohlrabi und Karotten in 5 mm dicke Stangen schneiden, ca. 5 Min. in Gemüsebouillon blanchieren, Gemüse entnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken
200	g	Blumenkohl (klein)	In kleine Röschen schneiden, ca. 3 Min. blanchieren, Gemüse entnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken
200	g	Broccoli	In kleine Röschen schneiden, ca. 1 Min. blanchieren, Gemüse entnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken
200	g	grüne Bohnen	Ca. 3 Min. blanchieren, Gemüse entnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken
2	dl	Gemüsesud	
1	dl	Weisswein	Sud und Wein auf die Hälfte reduzieren
2-3		Frühlingszwiebeln	Mit Kraut in feine Ringe schneiden
2	EL	Butter	Zwiebeln in weiter Pfanne leicht dämpfen, mit Reduktion ablöschen
			Abgetropftes Gemüse begeben, kurz aufkochen, zugedeckt warm werden lassen
		Salz, Pfeffer a.d.M	Abschmecken
100	g	Butter od. Margarine	
8	EL	Paniermehl	Paniermehl in Butter braun rösten, über angerichtetes Gemüse geben.
		<b>Tipp</b>	Weiteres Gemüse das verwendet werden kann: Fenchel, Peperoni, Stangensellerie, Champignons, Schwarzwurzeln, Spargeln, etc. Wichtig beim Blanchieren ist, dass das Gemüse noch etwas knackig bleibt.