



# KOHLRABIRAHMRAGOUT MIT KARTOFFELN (THERMOMIX)\_ RAGOÛT DE CHOU-RAVE À LA CRÈME ET AUX POMMES DE TERRE (THERMOMIX)



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
  - Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
  - Plein de saveur avec moins de graisse
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
  - Possibilité de réchauffer sans problème



## Tipps

Mit Kerbel verfeinern.

– Affiner avec du cerfeuil.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE KARTOFFELN\_POUR LES POMMES DE TERRE

**600 g** Pommes de terre,  
**60 g** Huile d'olive  
Sel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Branches de romarin

### FÜR DAS KOHLRABIRAHMRAGOUT\_POUR LE RAGOÛT DE CHOU-RAVES À LA CRÈME

**250 g**  
**1** Gousse(s) d'ail  
**80 g** Oignon(s), coupé en morceaux  
**60 g** Beurre  
**125 g** Wasser und Gewürzpaste\* oder Gemüsebrühe\_Eau et pâte d'épices\* ou bouillon de légumes  
**500 g** ,  
**200 g** Petits pois  
Sel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.

– Préchauffez le four à 180 °C.

2. Kartoffeln mit Olivenöl und den Gewürzen gut mischen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

– Mélangez bien les pommes de terre avec l'huile d'olive et les épices, placez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les cuire 25 minutes dans un four préchauffé.

3. Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

– Ajouter l'ail et les oignons dans le bol du mixeur, hacher 3 sec/vitesse 5.

4. Butter dazugeben und 2 Min./120 °C dünsten.

– Ajouter le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 2 min/120 °C.

5. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe in den Mixtopf geben. Kohlrabiwürfel in den Varoma geben. Varoma auf den Mixtopf stellen und 12 Min./Varoma/ Stufe 1 einstellen.

– Ajouter de l'eau et de la pâte d'épices ou du bouillon de légumes dans le bol du mixeur. Mettre les cubes de chou-rave dans le Varoma. Placer le Varoma sur le bol du mixeur et régler 12 min/arôme/ vitesse 1.

6. Varoma zur Seite stellen.

– Mettre de côté l'arôme.

7. QimiQ Sahne-Basis, Kohlrabi, Erbsen und Gewürze in den Mixtopf geben, 2 Min./120 °C/Stufe 1,5 fertig kochen und abschmecken.

– Ajouter la base de crème QimiQ, le chou-rave, les petits pois et les épices dans le bol du mixeur, terminer la cuisson pendant 2 minutes/120 °C/phase 1,5 et rectifier l'assaisonnement.

8. Mit den Kartoffeln servieren.

– Servez avec les pommes de terre.