

# 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**

600 g	Pommes de terre,
60 g	Huile d'olive
	Sel
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Branches de romarin
FÜR DAS KOHLRA	BIRAHMRAGOUT_POUR LE RAGOÛT DE CHOUX-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	5
<b>500</b> g	,
	Petits pois
	Petits pois Sel

## **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.