

# Angelner Schnüschn

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit Frühlingsgemüse, was der eigene Garten oder der Markt anbietet

## Zutaten

- 250 g dicke Bohnen
- 250 g Möhren, geschält in Spalten oder 1 cm großen Würfeln
- 150 g holzfreier Kohlrabi, in Spalten oder 1 cm großen Würfeln
- 250 g Erbsen (Ev. T.K.)
- 250 g grüne Bohnen, geputzt, gefädelt
- 250 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie und / oder Kerbel
- 1/4 l Gemüsebrühe (Instant)
- 1/2 l Milch
- 1 Becher Sahne
- 30 g Mehl
- 50 g Butter
- Frisch gehackte Petersilie oder 7 und Kerbel
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die dicken Bohnen zunächst in Salzwasser ca. 5 - 6 min. kochen, abgießen, abkühlen und aus den Schalen drücken.

### **Schritt3**

Die grüne Bohnen ebenfalls in Salzwasser "bissfest" blanchieren.

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die Gemüsebrühe mit der Milch und der Sahne erhitzen, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss und etwas Zucker würzen.

### **Schritt6**

Zunächst die Kartoffelwürfel, die Möhren und Kohlrabi hinein geben, ca. 15 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt7**

Die Butter mit dem Mehl in einer kleinen Stielpfanne kurz ausschwitzen und im Schnüsich verrühren und 2 - 3 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt8**

Die blanchierten grünen Bohnen, Bohnenkerne und die Erbsen dazu geben, noch einmal 1 - 2 min. "aufstoßen" lassen, nachschmecken.

### **Schritt9**

Mit reichlich frischer, gehackter Petersilie, dem traditionellen Katenschinken oder auch Matjesfilet servieren.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** althergebracht, kartoffeln, kohlrabi, möhren, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/angelner-schnuesch/>