

Möhren-Porree-Gemüse

Farbfoto auf Seite 39

500 g Möhren,
 $\frac{1}{4}$ l kochendes
Salzwasser,
250 g Porree
(vorbereitet
gewogen),
 $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ l kochendes
Salzwasser,
50 g Butter oder
Margarine,
2 gestrichene Eßl.
Weizenmehl,
Salz

Möhren schrappen, waschen, in Scheiben schneiden, eventuell nochmals waschen, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, gar kochen lassen. Die Möhren zum Abtropfen auf ein Sieb geben, das Kochwasser auffangen.

Porree halbieren, gründlich waschen, in Streifen schneiden, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, gar kochen lassen, das Kochwasser auffangen, das Möhrenkochwasser hinzufügen, $\frac{1}{4}$ l davon abmessen.

Für die Sauce Butter oder Margarine zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Das Gemüsekochwasser hinzufügen, durchschlagen, die Sauce zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten schwach kochen lassen. Das Gemüse hinzufügen, mit Salz abschmecken.

Kochzeit

für die Möhren: 15–20 Minuten

für den Porree: etwa 5 Minuten