



# Bayerisches Ratatouille

*mit Weißbier &  
Kreuzkümmel*



## Bayerisches Ratatouille

### Zutaten

Für 4 Personen

2	mittelgroße Karotten
2	Stangen Sellerie
2	Pastinaken
1	großer Kohlrabi
2	Mairüben
2 EL	Sauerrahm
2 EL	Rapsöl
2 Zehen	Knoblauch
Etwas	Salz
Etwas	schwarzer Pfeffer
Ein paar	Zweige frischer Thymian oder
1 TL	getrockneter Thymian
1	Lorbeerblatt
1 TL	Kreuzkümmel
60 ml	Weißbier (Rest für den Koch)

### Zubereitung

#### 1. Gemüse vorbereiten

Karotten, Sellerie, Pastinaken, Kohlrabi, gelbe Rüben und Mairüben schälen und in gleich große, mundgerechte Stücke schneiden.

#### 2. Gemüse anbraten

Rapsöl in einem großen, tiefen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Vorbereitetes Gemüse hineingeben und für etwa 10 min anbraten, bis es leicht goldbraun ist. Dabei immer wieder umrühren.

#### 3. Gewürze hinzufügen

Gehackten Knoblauch, Thymian, Kreuzkümmel und das Lorbeerblatt zum Gemüse geben. Für weitere 2 min braten, damit sich die Aromen entfalten.

#### 4. Mit Weißbier ablöschen

Einen Schuss Weißbier über das Gemüse gießen, um die Röstaromen vom Boden der Pfanne zu lösen. Ein paar Minuten köcheln, damit der Alkohol verdampfen kann.

#### 5. Schmoren

Hitze reduzieren, Topf oder Pfanne mit dem Deckel schließen und für etwa 20 min schmoren, bis es weich ist, aber noch Biss hat. Wenn das Gemüse zu trocken erscheint, füge ein wenig Wasser hinzu.

#### 6. Mit Sauerrahm verfeinern

Lorbeerblatt und Thymianzweige entfernen und den Topf vom Herd nehmen. Sauerrahm unter das Gemüse rühren um das Ratatouille zu verfeinern und eine cremige Konsistenz zu erhalten.

#### 7. Abschmecken und servieren

Das bayerische Ratatouille mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

#### Tipps

Dazu passt gut ein grüner Salat und frisches Brot. Ebenfalls ist es sehr passend als Beilage zu Fleischgerichten.