

# Leipziger Allerlei

---

*Zutaten für vier Personen*

- 250 g grüne Bohnen
- 250 g Erbsen
- 250 g Karotten
- 250 g Spargel
- 1 junger Blumenkohl
- 250 g Morcheln
- ½ TL Zucker
- 75 g Butter
- 30 g Mehl
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Dose Krebsfleisch
- Salz & Pfeffer
- Muskat

1. Gemüse putzen, waschen, mundgerecht zuschneiden und jedes für sich in einem Topf mit wenig Wasser, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie einer kleinen Prise Zucker garen. Blumenkohl im Ganzen nur in Salzwasser kochen. Gemüse dann jeweils aus dem Topf nehmen und warm stellen. Brühen zusammen gießen und aufbewahren.
2. 50 g Butter in Topf zerlassen und mit Mehl anschwitzen.  
Ca. 1/2 l Gemüsebrühe dazugeben, zu Sauce verrühren und aufkochen.
3. Sahne und 25 g Butter unterrühren, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.
4. Blumenkohl in die Mitte einer tiefen Servierplatte legen, weiteres Gemüse attraktiv darum ordnen. Mit Krebsfleisch dekorieren, Sauce darüber gießen.

Leipziger Allerlei wird mit Butterkartoffeln serviert.

