

Fleisch-Küchle mit Kartoffel-Püree, Kohlrabi-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Fleischküchle:

200 g gemischtes Hackfleisch	3 EL Semmelbrösel	1 Zwiebel
1 Ei	1 Zweig Petersilie	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

3 mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch	100 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für das Kohlrabigemüse:

1 Kohlrabi, mit Grün	1 EL Butter	2 EL Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Kartoffeln einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln darin weichkochen, schälen und mit der Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten. Anschließend die Butter und die Milch hinzufügen. Mit Salz und der Muskatnuss abschmecken.

Für die Fleischküchle die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Petersilie waschen und hacken. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, der Petersilie, dem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und den gebratenen Zwiebeln in einer Schüssel vermengen. Zu Küchlein formen und in Butterschmalz ausbacken.

Für das Kohlrabigemüse einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und im Salzwasser bissfest kochen. Anschließend den Kohlrabisud in eine Schüssel füllen. Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit dem Sud ablöschen. Den Kohlrabi dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fleischküchle mit dem Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Jakulat am 06. Juli 2015