

Saures Kohlrabi-Gemüse mit Semmelknödel

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

3 mittelgroße Kohlrabi	2 Schalotten	1 Bund violette Lauchzwiebeln
2 EL Butter	150 ml Sahne	150 ml Gemüsefond
2 EL weißer Balsamico	1 Prise Muskat	Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

Knödelbrot (4 alte Semmeln)	4 Scheiben Schinken	200 ml Milch
2 Eier	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Schnittlauch
Salz		

Für das Gemüse:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm breite Stifte schneiden. Einige der kleinen Kohlrabiblätter aufheben.

Die Schalotten und Lauchzwiebeln in etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Knoblauch abziehen, kleinhacken und ebenfalls mitbraten. Kohlrabistifte, Sahne, Gemüsefond, Muskat und Essig zugeben. Alles einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren und etwas Mehl dazugeben. Ca. 1 Minute vor dem Servieren die kleinen Kohlrabiblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Knödelbrot, Milch, Eier und Petersilie in einer großen Schüssel verkneten. Daraus 4 Knödel formen und in siedendem gesalzenem Wasser in einem Topf ca. 20 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch kleinschneiden. Den Schinken ebenfalls kleinschneiden und in einer Pfanne kross anbraten.

Schinken kleinhacken und in der Pfanne kross werden lassen.

Saures Kohlrabigemüse mit Semmelknödel, Schinken und Schnittlauch auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Rauhmeier am 20. März 2017