

Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Hackfleisch-Klößchen

Für 4 Personen

4 große Kohlrabis	2 Karotten	2 Schalotten
1 EL Butter	1 TL feingehackter Thymian	1 Knoblauchzehe
1/4 l Brühe	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie, feingehackt		

Für die Klößchen:

1 Schalotte	150 g Hackfleisch vom Schwein	1 TL Majoran
1 Prise Muskatblüte	1 Ei	Salz, Pfeffer

Kohlrabi schälen und mit dem Kugel-Ausstecher aushöhlen. Karotten in Scheiben schneiden. Eine Schalotte schälen und würfeln. Etwas Butter im Topf erhitzen, Schalotte, Karotten und das Kohlrabiffleisch mit dem Thymian weich dünsten. Die ausgehöhlten Kohlrabi in einem Topf mit wenig Wasser bissfest garen. Die übrige Schalotte schälen und würfeln, die Knoblauchzehe fein hacken. Beides in etwas Butter andünsten und mit Brühe ablöschen. Das weichgekochte Gemüse und den Kreuzkümmel dazugeben, pürieren und abschmecken. Für die Klösschen die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Hackfleisch, den Gewürzen und dem Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Klößchen formen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 6 Minuten pochieren. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Petersilie und Fleischklößchen in die Gemüsesoße geben und noch einmal kurz aufkochen. Die Kohlrabi mit der Gemüse-Klösschensoße füllen. Dazu passt Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Donnerstag, 18. Juni 2009