

Kohlrabi (Kalarabi nach Rolloma)

Kategorien: Gemüse, Kartoffelgerichte, Kohlgerichte, Vegetarisch

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

5 Kohlrabi

3 große, weiße Zwiebel

eventuell 2 Knoblauchzehen

etwas Sauerrahm

etwas Schlagobers

Butter

Mehl

Wasser

Salz

Pfeffer

Petersilie

Schnittlauch

1 Lorbeerblatt

eventuell etwas geriebene Muskatnuss

Für die Fleischbällchen:

Siehe Rezept unter "Fleischbällchen"

Erdäpfeln für 4 Portionen als Beilage

Zubereitung

Die Kohlrabi gut schälen.

Dann entweder reißen, oder in sehr kleine Würferln schneiden.

In wenig gesalzenes Wasser mit dem Lorbeerblatt solange kochen, bis sie wirklich weich sind.
(Kosten!)

Nebenher kann man schon das Wasser mit den Erdäpfeln zustellen.

Wenn der Kohlrabi weich gekocht ist, das Kochwasser wegschütten und den Kohlrabi gut abseihen.

(Zu groß geratene Stücke kann man noch mit dem Mixstab pürieren!)

Mit etwas Sauerrahm und Schlagobers verfeinern.

Nun die Einbrenn herstellen:

Zwiebel und eventuell Knoblauch in Butter braun glasig rösten.

Gut mit Wasser aufgießen.

Mehl langsam einstreuen und immer gut umrühren, damit keine Bröckerln entstehen.

Die Einbrenn kommt nun zu dem Kohlrabi-Gemüse.

Alles gut miteinander vermischen.

Salzen und pfeffern und mit den Kräutern gut abschmecken.

Fertig gekochte Erdäpfel schälen und mit dem Kohlrabi-Gemüse heiß servieren.

Tip: Man kann den Kohlrabi auch herrlich mit Fleischbällchen (Fleischknöderln) (siehe mein Rezept!) essen (siehe Foto!)