

## Saures Kohlrabi-Gemüse mit Semmelknödel

---

### Zutaten für 2 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
- etwas Mehl
- Salz
- Pfeffer

#### Für die Semmelknödel:

- Knödelbrot aus 4 alten Semmeln
- 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Zweig Schnittlauch
- Salz

#### Zubereitung:

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. 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 Knödel 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.

Saures Kohlrabi-Gemüse mit Semmelknödel, Schinken und Schnittlauch auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Verena Rauhmeier

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. März 2017

Episode: Leibgerichte