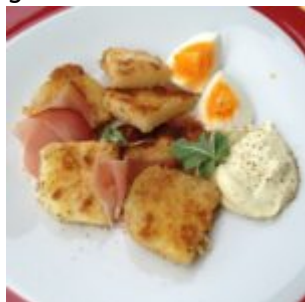


Panierte Kohlrabischeiben – mit Schmand serviert

geschrieben von Karin Knorr | 15. Februar 2012



Bei der Suche nach einem Kohlrabi-Gericht bin ich in meinen gesammelten Gerichten aus Kindertagen auf dieses Rezept gestoßen. Wenn ich ehrlich bin, mag ich den Kohlrabi am liebsten roh. Er eignet sich jedoch auch sehr gut als Gemüsebeilage oder in Eintöpfen.

Panierte Kohlrabischeiben -
Karin Knorr

Zutaten für 4 Personen

2 Eier
200 g Schmand
3 EL Milch
1 EL Zitronensaft
1 EL Senf
1 Hand voll Kräuter
Salz und Pfeffer
2 mittelgroße Kohlrabis

Mehl, Paniermehl (am besten selbst gemacht) und 2 Eier für die Panade
3 EL Sonnenblumenöl
4 Scheiben Schinken für den, der es deftiger mag.

Zubereitung:

Zwei Eier hart kochen, pellen und abkühlen lassen. Kohlrabi schälen und in Scheiben (etwa 1,5 cm dick) schneiden, in heißes Wasser geben und etwa 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit kann der Schmand-Dipp zubereitet werden. Schmand, Milch, Senf, Kräuter und Zitronensaft miteinander verrühren, die erkalteten klein gehackten Eier unter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen und durchziehen lassen. Nun die Kohlrabi-Scheiben abgießen, mit Küchenpapier trocken tupfen und dann panieren. Zuerst im Mehl wälzen, dann durch das gequirlte Ei (mit Salz und Pfeffer abschmecken) ziehen und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Diese Scheiben werden nun der Pfanne zirka 5 Minuten von beiden Seiten gebraten. Das überschüssige Fett mit einem Küchentuch abtupfen und dann das Ganze zum Beispiel wie auf dem Foto anrichten.

Ich wünsche Guten Appetit

Ihre Karin Knorr