Rezept

Scharfe Kohlrabischnitzel

Ein Rezept von Scharfe Kohlrabischnitzel, am 27.04.2024

Zutaten

2	Eigelbe
	etwas Zitronensaft
	Pfeffer
250 ml	Rapsöl
1 Bund	gehackte Frühlingskräuter
100 g	Naturjoghurt
	Salz
	Pfeffer
	1-2 TL türkischer Plättchenpaprika (Pul biber)
1 TL	Senf
	Salz
1 Prise	Zucker
1	fein gewürfelte Schalotte
2 EL	Kapern
3	Kohlrabiknollen
2	Eiweiße
	ca. 8 EL Semmelbrösel
	Rapsöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Eigelbe mit Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in einen hohen Rührbecher geben und verquirlen. Nach und nach das Öl mit einem Pürierstab kräftig untermixen, bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Schalottenwürfel, Kräuter, Kapern und Joghurt unterrühren. Bis zum Servieren kalt stellen.

2. Die Kohlrabi schälen und in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. In wenig Salzwasser ca. 3 Min. vorkochen.

3. Eiweiße verquirlen, salzen und pfeffern. Semmelbrösel und Pul biber mischen. Kohlrabischeiben im Eiwei?, dann im Bröselmix wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin portionsweise beidseitig goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit der Remoulade servieren.