Rezept

Butterschnitzl

Ein Rezept von Butterschnitzl, am 02.08.2025

Zutaten

Für die Hackbraten

- **1** Brötchen
- **500 g** Kalbshackfleisch
- **100 g** Sahne
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- **2 EL** Sonnenblumenöl
- **1 EL** kalte Butter
- **½ Bund** Petersilie
- **1** Ei
- Salz
- **1 Msp.** frisch geriebene Muskatnuss
- **100 ml** Rinderbrühe

Für die Kohlrabi

- **2** kleine Kohlrabi
- **125 g** Crème fraîche
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- Salz
- **50 ml** Rinderbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Für die Butterschnitzel das Brötchen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 10 Min. einweichen, gut ausdrücken und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Den Backofen auf 130° vorheizen. Das Hackfleisch zusammen mit Brötchen, der Hälfte der Petersilie, Ei und Sahne in eine Schüssel geben, vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse kleine ovale Laibchen formen.

2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Laibchen darin bei kleiner Hitze in ca. 8 Min. beidseitig braten, aus der Pfanne heben und im vorgeheizten Ofen warm stellen. Den Bratensatz mit der Brühe ablöschen und leicht reduzieren. Kalte Butter zugeben und unterschlagen.

3. Die Kohlrabi schälen, in feine Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 1 Min. garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Crème fraîche und die Brühe in einen Topf geben und aufkochen lassen. Kohlrabischeiben zugeben, in der Sauce kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbraten mit Kohlrabigemüse auf vier Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.