

Rezept

Kohlrabigröstl mit Speck und Kümmel

Ein Rezept von Kohlrabigröstl mit Speck und Kümmel, am 27.04.2024

Zutaten

2 - 3 Kohlrabi (ca. 900 g)	Salz
2 große frische rote oder weiße Zwiebeln	100 g durchwachsener Räucherspeck
1 EL Öl	2 TL Kümmelsamen
schwarzer Pfeffer	100 g Schafskäse (Feta)
1 TL edelsüßes Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Von den Kohlrabi die zarten Blätter ablösen, waschen und beiseitelegen. Die Knollen schälen, holzige Stellen entfernen und vierteln. Die Viertel in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf 125 ml Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kohlrabischeiben hineinlegen und zugedeckt bei starker Hitze 2-3 Min. garen (je nachdem, wie zart sie sind). Die Scheiben herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Speck von Schwarte und allen Knorpeln befreien und klein würfeln.
3. Die Speckwürfel mit dem Öl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren zuerst glasig, dann leicht braun braten. Die Zwiebeln dazugeben und alles noch ca. 5 Min. weiterbraten, bis sie weich sind. Die abgetropften Kohlrabischeiben mit dem Kümmel unterheben und ca. 5 Min. mitbraten, bis die Kohlrabischeiben bissfest und leicht gebräunt sind.
4. Den Kohlrabi mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schafskäse zerkrümeln und darüberstreuen. Das Gröstl mit Paprikapulver bestreuen und in der Pfanne servieren.