

## Rezept

# Kohlrabischnitzel mit Kerbelsauce

Ein Rezept von Kohlrabischnitzel mit Kerbelsauce, am 26.04.2024

## Zutaten

2 kleine Kohlrabi (je ca. 300 g)	Salz
50 g Mehl	80 g Semmelbrösel
2 Eier (M)	Pfeffer
4 EL Öl	1 EL Butter
1 kleine Zwiebel	1 EL Butter
2 TL Mehl	75 ml Gemüsefond oder -brühe (Glas oder Instant)
100 g Sahne	½ Bio-Zitrone
30 g Kerbel	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

## Zubereitung

1. Den Kohlrabi putzen, dabei die zarten Blätter abschneiden, waschen und beiseite legen. Kohlrabi schälen und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Kohlrabischeiben darin zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. vorgaren. Kohlrabi abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und trocken tupfen.
2. Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Eier in einem dritten Teller mit Salz und Pfeffer verquirlen. Kohlrabischeiben in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Bröseln wenden. Die Brösel gut andrücken.
3. Den Backofen auf 80° vorheizen. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl und die Butter stark erhitzen. Am besten einen Holzlöffel oder Pfannenwender ins heiße Fett halten. Wenn sich daran Bläschen bilden, hat das Fett genügend Hitze. Die Kohlrabischeiben im heißen Fett in zwei Portionen bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 2 - 3 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kohlrabischnitzel auf einem Teller im Ofen warmhalten, bis alle gebraten sind.
4. Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten, bis sie glasig-hellgelb aussehen. Das Mehl darüberstäuben und kurz andünsten. Fond oder Brühe und Sahne unter Rühren dazugießen, aufkochen und die Sauce ca. 5 Min. bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren garen.
5. Inzwischen die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 2 - 3 TL Saft auspressen. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Kerbel und Kohlrabiblätter fein hacken. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale sowie 1 Prise Zucker würzen. Kerbel und Kohlrabiblätter untermischen. Sauce mit den Kohlrabischnitzeln anrichten. Dazu schmecken hartgekochte Eier.