

Rezept

Lauwarmer Kohlrabisalat zu Frikadellen

Ein Rezept von Lauwarmer Kohlrabisalat zu Frikadellen, am 30.11.2023

Zutaten

750 g Kartoffeln	2 Kohlrabi (ca. 800 g)
1 große Zwiebel	400 g gemischtes Hackfleisch
½ TL getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer	4 EL Öl
½ l Gemüsebrühe	3 EL milder Essig (z. B. Apfelessig)
1 EL mittelscharfer Senf	Zucker
1 Bund Radieschen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Wasser in 20-25 Min. garen.

2. Währenddessen die Kohlrabi schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebel verkneten, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse 4 Frikadellen formen. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 5-6 Min. braten.

3. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die restliche Zwiebel darin andünsten. Den Kohlrabi zugedeckt bei mittlerer Hitze 2 Min. mitdünsten. Die Brühe dazugießen, aufkochen und alles 2 Min. köcheln lassen. Essig und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zum Kohlrabi geben, aufkochen lassen und alles vom Herd nehmen.

4. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Unter den Kohlrabi heben. Den Salat in eine Schüssel füllen, salzen, pfeffern und die Radieschen unterheben. Die Frikadellen dazu reichen.