

## Rezept

# Schnüsch mit Brätklößchen

Ein Rezept von Schnüsch mit Brätklößchen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>30 g</b> Butter	<b>25 g</b> Mehl
<b>500 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>2</b> Kohlrabi
<b>300 g</b> junge Möhren	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>350 ml</b> Milch
Salz	<b>2</b> rohe Bratwürste (150 g)
<b>150 g</b> TK-Erbsen	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> gehackte TK-Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 23 g F, 15 g EW, 35 g KH

## Zubereitung

1. Die Butter in Stücken und mit dem Mehl im Blitzhacker verkneten, zu 3-4 Kugeln formen und einfrieren. Die Kartoffeln, den Kohlrabi und die Möhren waschen und schälen.
2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Die Milch und 400 ml Wasser dazugießen und zum Kochen bringen. Währenddessen Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
3. Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren in die kochende Suppe geben, mit Salz würzen, erneut aufkochen und bei mittlerer Hitze 12-15 Min. köcheln lassen, bis Kartoffeln und Gemüse gar sind. Ab und zu umrühren.
4. Inzwischen das Brät portionsweise aus den Würsten drücken. Ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit mit den TK-Erbsen zum Eintopf geben und mitgaren. Gefrorene Mehl-Butter nach und nach unterrühren. Kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit andickt. Schnüsch mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat und Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie bestreut anrichten.