

Kohlrabi mit Schinkenfüllung

173

Typ: Gemüse

Quelle: e&t, 5/85

Bemerkungen:

Zutaten: Für 4 Portionen:
8 Kohlrabi (etwa 2 kg)
Salz
500 g gekochter Schinken
40 g Butter oder Margarine
2 Bund Schnittlauch
3 Scheiben Toastbrot (Weizen)
2 Eier
Muskatnuß (frisch gerieben)
Pfeffer aus der Mühle
Senf für die Form
200 g Crème fraîche
1/4l Hühnerbrühe (Suppenpaste)
2 bis 3 EI Saucenbinder (hell)
2 bis 3 EI Weißwein

Rezept: Den Kohlrabi putzen (das zarte Grün beiseite legen), waschen und in kochendem Salzwasser zugedeckt 30 bis 35 Minuten garen. Den Schinken durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Butter oder Margarine schmelzen lassen. Das

Kohlrabigrün hacken. 1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Toastbrot entrinden, kurz in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit der flüssigen Butter oder Margarine, Kohlrabigrün, Schnittlauch und den Eiern unter die Schinkenmasse rühren. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Die Kohlrabi mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, mit Messer und Teelöffel aushöhlen. Die Kohlrabi gleichmäßig mit der Schinkenmasse füllen und in eine gefettete, feuerfeste

Form setzen. Creme fraîche und Brühe angießen. Im Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 40 Minuten garen. Den restlichen Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kohlrabi aus der Form nehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm halten. Die Sauce in einen Topf umgießen und zum Kochen bringen. Den Saucenbinder einstreuen, noch mal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Weißwein würzen. Zum Schluß die Schnittlauchröllchen auf die Sauce streuen. Extra zu den Kohlrabi servieren.

Dazu passen neue Kartoffeln oder körnig gekochter Reis.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde
Garzeit: 70 Minuten
Umluftherd: 180 Grad, 45-50 Minuten