

Kohlrabi-Eintopf mit Grießklößchen

177

Typ: Gemüse **Quelle:** e&t, 5/85

Bemerkungen: Zum Foto auf Seite 15

Zutaten: Für 4 Portionen:

1 Bund Suppengrün
1 kg Ochsenbein
Lorbeerblätter, 1 Ei Pfefferkörner
1 bis 2 Tl Fleischextrakt (aus dem Glas)
1/8 L Milch
30 g Butter oder Margarine
Salz
60 g Grieß
1 Ei
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuß (frisch gerieben)
1 kg Kohlrabi
1 Paket Perlerbsen (TK)
1 Handvoll Kerbel

Rezept: Das Suppengrün putzen, waschen und grob zerteilen. Mit Fleisch, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und dem Fleischextrakt in 2 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Sorgfältig abschäumen und bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Stunden im offenen Topf kochen lassen.
Für die Grießklößchen die Milch mit Butter oder Margarine und Salz zum Kochen bringen. Den Grieß einstreuen und so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Grießmasse leicht auskühlen lassen, dann das Ei unterrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen, auskühlen lassen.
Den Kohlrabi putzen (das zarte Grün beiseite legen), schälen, waschen und in Würfel schneiden.
Die Brühe durch ein Sieb gießen, den Kohlrabi in der Brühe 15 Minuten garen. Gleichzeitig mit 2 Teelöffeln Klößchen von der Grießmasse abstechen und 10 bis 15 Minuten in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Vom Fleisch Fett und Sehnen abschneiden, das Fleisch würfeln.
Fleisch, Klößchen und Erbsen in die Brühe geben, heiß werden lassen. Das Kohlrabigrün und den Kerbel grob hacken und vor dem Servieren auf die Suppe streuen.

Vorbereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden

Garzeit: etwa 4 Stunden