Kohlrabi auf hÃ¤usliche Art

fuer 4 Personen

Zutaten

	Pfeffer, weiÃŸ
	Salz
1 kg	Kohlrabi
1 Prise/n	Zucker
1/2 l	Bruehe, Fleisch
100 g	Creme fraiche
2	Eier, gekocht
40 g	Butter

Von den Kohlrabi die BlÃ¤tter abschneiden, nur die groÃŸen Ã¤uÃŸeren wegwerfen, die Ã¼brigen beiseite legen. Kohlrabi schÃ¤len und in 2 cm groÃŸe WÃ¼rfel schneiden. Die BrÃ¼he in einem Topf zum Kochen bringen und die KohlrabiwÃ¼rfel darin 5 Min. kochen lassen. Die Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Die KohlrabiwÃ¼rfel mit einem SchaumlÃ¶ffel aus der BrÃ¼he heben und in die Butter geben. 6 EL BrÃ¼he zugeben. Die KohlrabiwÃ¼rfel mit Salz, Pfeffer und Zucker wÃ¼rzen und 5 Min. zugedeckt dÃ¼nsten. In der Zwischenzeit die BlÃ¤ttchen waschen, in Streifen schneiden und in der wieder kochenden BrÃ¼he 10 Sek. Blanchieren. Dann gut abtropfen lassen. Die KohlrabiwÃ¼rfel mit der Creme fraiche verrÃ¼hren, aber nicht mehr aufkochen lassen. In eine vorgewÃ¤rmte SchÃ¼ssel fÃ¼llen, mit den BlÃ¤ttchen und den zuvor geschÃ¤lten, grob gehackten Eiern bestreuen.