

## Kohlrabi auf häusliche Art

fuer 4 Personen

## Zutaten

Pfeffer, weiss
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 Blaetter abschneiden, nur die großen aeusseren wegwerfen, die uebrigen beiseite legen. Kohlrabi schaelen und in 2 cm große Wuerfel schneiden. Die Bruehe in einem Topf zum Kochen bringen und die Kohlrabiwuerfel darin 5 Min. kochen lassen. Die Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Die Kohlrabiwuerfel mit einem Schaumloeffel aus der Bruehe heben und in die Butter geben. 6 EL Bruehe zugeben. Die Kohlrabiwuerfel mit Salz, Pfeffer und Zucker wuerzen und 5 Min. zugedeckt duensten. In der Zwischenzeit die Blaettchen waschen, in Streifen schneiden und in der wieder kochenden Bruehe 10 Sek. blanchieren. Dann gut abtropfen lassen. Die Kohlrabiwuerfel mit der Creme fraiche verruehren, aber nicht mehr aufkochen lassen. In eine vorgewaermte Schüssel fuellen, mit den Blaettchen und den zuvor geschaelten, grob gehackten Eiern bestreuen.