



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 groÄÿen aeusseren wegwerfen, die uebrigen beiseite legen. Kohlrabi schaelen und in 2 cm groÄÿe Wuermel schneiden. Die Bruehe in einem Topf zum Kochen bringen und die Kohlrabiwuermel darin 5 Min. kochen lassen. Die Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Die Kohlrabiwuermel mit einem Schaumloeffel aus der Bruehe heben und in die Butter geben. 6 EL Bruehe zugeben. Die Kohlrabiwuermel mit Salz, Pfeffer und Zucker wuerzen und 5 Min. zugedeckt duersten. In der Zwischenzeit die Blaettchen waschen, in Streifen schneiden und in der wieder kochenden Bruehe 10 Sek. blanchieren. Dann gut abtropfen lassen. Die Kohlrabiwuermel mit der Creme fraiche verruehren, aber nicht mehr aufkochen lassen. In eine vorgewaermte SchÄ½ssel fuellen, mit den Blaettchen und den zuvor geschaelten, grob gehackten Eiern bestreuen.