

# **Rahmkohlrabi**

by Andreas - Mittwoch, April 13, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/rahmkohlrabi/>

Haupteinsatzort für Kohlrabi ist der Gemüseintopf. Als Beilage findet man ihn eher seltener. Eigentlich schade, denn durch seine Süße passt er zum Beispiel perfekt zu gebratenem Fleisch. Mein Rahmkohlrabi erhält durch Balsamicoessig und Weißwein seine elegante Note.

**4 Kohlrabis**

**2 Frühlingszwiebeln**

**50 gr. Bacon**

**200 ml Sahne**

**20 gr. Butter**

**2 TL Zucker**

**2 TL Balsamicoessig**

**2 TL Zitronensaft**

**50 ml Weißwein**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Kohlrabis würfeln und ca. 5 Minuten in kochendem Wasser garen (er sollte unbedingt noch bissfest sein). In ein Sieb gießen und ein wenig abkühlen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und den Bacon würfeln. Mit der Butter anbraten. Nun die Sahne, Zitronensaft, Balsamicoessig, Weißwein, Pfeffer und Salz begeben und kurz aufkochen.

Abschließend die Kohlrabiwürfel untermischen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station