Artikel vom 23.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kohlrabi-eintopf-a-la-koenigsberg

Kohlrabi-Eintopf à la Königsberg



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen):

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

500 ml Gemüsebrühe

300 ml Milch

200 ml Sahne

2 große Kohlrabi

1 Prise Muskat

30 g Kapern (abgetropft)

400 g gemischtes Hackfleisch

3 EL Paniermehl

10 bis 15 g Sardellen

Salz und Pfeffer

1 große Rote Bete

3 EL Zitronensaft

½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Rote Bete fein würfeln und mit dem Zitronensaft marinieren lassen. Inzwischen die Kartoffeln und Kohlrabi schälen und fein würfeln. Mit der Flüssigkeit und etwas Salz in einen Topf geben, aufkochen lassen und dann zugedeckt 20 Minuten leise köcheln lassen. Für die Bällchen die Kapern und die Sardellen hacken. Hackfleisch mit Paniermehl, Sardellen, Kapern und ½ TL Pfeffer verkneten. Aus der Masse 12 bis 16 kleine Bällchen formen und diese in einem Topf mit simmerndem Salzwasser etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in den Eintopf geben. Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie waschen, trocknen, hacken und den Eintopf damit garnieren. Mit der Roten Bete servieren.

Kathrin Fries