

Kohlrabi-Schnitzel mit Kartoffeln und Sauce Hollondaise (2 Portionen)

Dauer: 30 Minuten

Zutaten: Kohlrabi aus deiner Kiste

400g kleine Kartoffeln

1 EL Olivenöl

Semmelbrösel

90ml (Hafer-)Milch

Mehl

Salz, Pfeffer

Dill, klein geschnitten *optional*

Für die Soße: 40g Butter/Margarine, Mehl,
150ml Gemüsebrühe, 50ml (Hafer-)Sahne, 30ml
Weißwein, 50ml Zitronensaft, 1 TL Senf

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit
gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen.
Kohlrabi schälen und in 1cm dicke Scheiben

schneiden. Hafermilch und Mehl in einem tiefen
Teller mischen, sodass es eine dickflüssige
Mischung ergibt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
In einen zweiten tiefen Teller Semmelbrösel
geben. Die Kohlrabischeiben zuerst in der
Milch-Mehl-Mischung, dann in den
Semmelbröseln wenden. Öl in einer Pfanne
erhitzen und Kohlrabischnitzel von jeder Seite 5
Minuten knusprig braten. Für die Sauce
Hollondaise Butter/Margarine in einen Topf
geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl
dazugeben. Gemüsebrühe einrühren und 2
Minuten köcheln lassen. Sahne, Weißwein,
Zitronensaft und Senf in den Topf geben. Mit
Salz und Pfeffer würzen und weitere 3-4
Minuten köcheln lassen. Kohlrabischnitzel und
Kartoffeln auf den Tellern verteilen und Soße
darübergeben. Wahlweise mit Dill garnieren.

Wohl bekomm's!

