



## Gefüllte Kohlrabi

Gefüllte Gemüse bestechen, weil sie einfach herzustellen, gut vorzubereiten und köstlich zu verspeisen sind. Sie gelingen immer, schmecken garantiert, und die Variation der Füllung sowie der Beilagen werden jedem Esser gerecht. Man kann für Vegetarier oder Veganer alles hinzufügen, was man möchte.

**D**ie Kohlrabi putzen und aushöhlen, dabei mit Hilfe des Parisienne-Ausstechers Kugeln aus dem Inneren entnehmen. Kohlrabi und Kugeln 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, Kugeln vor dem Anrichten in Butter schwenken, bis sie, je nach Geschmack, gegart sind. Als Beilage reichen. Einige Blättchen vom Grün des Kohlrabi sowie Petersilie fein hacken. Restliches Inneres des Kohlrabi, fein gehackt, gewürfelte Schalotten, fein gewürfelte Möhren und Sellerie sowie Knoblauch in 1 EL Butter andünsten, abkühlen lassen.

Gedünsteten Kohlrabi mit Schafskäse, Brät, Ei, Grünzeug vermengen, mit Senf, Salz, Pfeffer, Muskat würzen. In die Kohlrabi füllen, mit restlicher



Butter bestreichen. Einige Esslöffel Brühe in die Form träufeln. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit grob geriebenem Käse bestreuen. Restlichen Käse vor dem Servieren darüber hobeln.

Als Beilage kann man Kartoffelstampf reichen, die Reste von den Gemüsen in Butter schwenken oder auch, wie im Senf geschrieben, eingemachte Tomaten oder andere konservierte Früchte des Sommers servieren. Wer es üppig mag, lässt eine Hollandaise schäumen!

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
4 kleine	Kohlrabi (wenn möglich mit Blattgrün)
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 kleine	Möhre
1 Stange	Sellerie
2 EL	Butter (davon 1 EL zerlassen)
1	feine, rohe Bratwurst
2 EL	fein zerbröselter Schafskäse
4 Stiele	Petersilie
1 TL	Dijonsenf
1	Ei
2 EL	Butter
Einige EL	Gemüsebrühe
1	Belper Knolle
	Salz, Pfeffer, Muskat