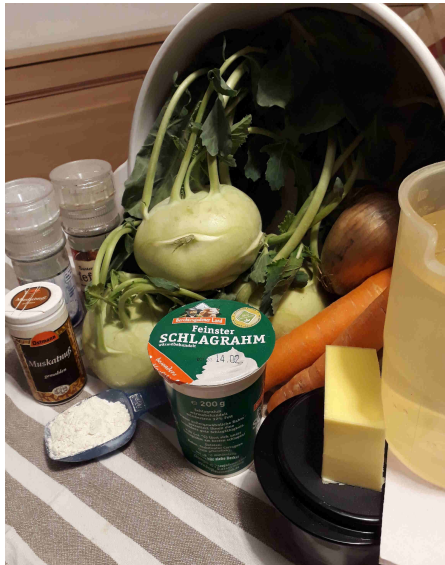


Kohlrabisuppe mit Semmelknödel

(mit den Knödeln ein Hauptgericht für kalte Tage)



Für die Kohlrabibrühe:

3 Kohlrabi
2 Karotten
1 Zwiebel
etwas Butter
etwas Mehl
1 l Brühe
1 B Sahne
etwas Muskat, Salz, Pfeffer, Essig
und Petersilie

Den Kohlrabi und die Karotten putzen und grob raspeln. Den Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Gemüse in Butter glasig dünsten, mit etwas Mehl stauben und durchdünsten. Mit der Brühe aufgießen. Nun ca. 20 Min. leise köcheln lassen.

Zum Abschluss die Sahne hinzugeben und mit Muskat, Salz, Pfeffer (und je nach Geschmack und einem kleinen Schuss Essig) abschmecken. Mit der Petersilie garnieren.

Für die Semmelknödel (7 Stück)

Knödelbrot aus 10 Semmeln
2 TL Salz
750 ml Milch
3 Eier

Die Milch erwärmen, dass Sie gut lauwarm ist. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, salzen und mit der lauwarmen Milch übergießen. Kurz ziehen lassen. Dann die Eier drüber geben und ordentlich verkneten. Nun noch einmal 15 Min. (am besten zugedeckt) ziehen lassen. Ist der Knödelteig zu fest bzw. zu weich, noch etwas lauwarme Milch bzw. Semmelbrösel dazugeben. Wasser zum Kochen bringen. Die Semmelknödel drehen und ins kochende Wasser legen. Sie dürfen nun ca. 10 Min. zugedeckt und nochmals 5 Min. ohne Deckel leicht köcheln. Sofort mit der Brühe servieren!

Dies ist ein Rezept meiner Großmutter aus dem Bayerischen Wald. Früher wurde das Gemüse nach dem Ernten direkt verkocht oder in dunklen Kellerräumen für den Winter aufbewahrt. Da zu der Zeit Fleisch Mangelware war, wurden als sättigender Ersatz Semmelknödel dazu gemacht.

Vegetarisch und echt lecker!