

Rezepte aus dem Hessenpark



Gefüllte Kohlrabi

Dieses Rezept stammt aus der Feder einer unbekanntenen Frankfurter Hausfrau aus dem 18. Jahrhundert, die ihre Rezepte im „Franckfurter Kochbuch“ veröffentlichte. Darin findet sich auch ein Rezept zu „gefüllten Kohlraben“.

Woher der Kohlrabi ursprünglich stammt, ist nicht geklärt. Vermutlich ist seine Herkunft im Mittelmeerraum und Mittelasien zu suchen. Für Europa ist er ab dem 16. Jahrhundert sicher belegt. Der Kohlrabi gilt vielfach als typisch deutsches Gemüse, so wird er im Englischen sogar als German turnip bezeichnet. Dieses Frühlingsgemüse ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und kann sowohl roh, als auch gedünstet unseren Speiseplan bereichern.

3-4 Knollen Kohlrabi

1 bis 1 - 1 ½ Liter Wasser

2 bis 3 Brötchen oder halbes Kastenweißbrot

2-3 Esslöffel süße Sahne

2 Eier

Prise Salz und Muskatnuss

Butter

1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe

Salz

Pimentkorn

1-2 Eigelbe

¼ Liter süße Sahne

schälen. Die grünen Blättchen für später zurückbehalten. Die Knollen mit in einen Bräter geben und etwa 20-30 Minuten kochen lassen. Anschließend die Knollen von der Oberseite her mittig aushöhlen und das entnommene Fruchtfleisch klein schneiden. Nun das Innere der entnehmen und mit dem Fruchtfleisch, dem Blattgrün und sowie verrühren. Gut mit einer abschmecken. Etwas in eine Pfanne geben und die Füllung anrösten. Die Kohlrabi-Knollen mit der angebratenen Mischung füllen. Derweil zusammen mit den restlichen, in Würfel geschnittenen Brötchen, etwas und einem zerstoßenen zum Kochen bringen. mit in einem Schälchen verrühren und zum Legieren unter Rühren in die Brühe gießen. Die Kohlraben hineinsetzen und gut durcherhitzen.