

Gefüllter Kohlrabi

Zutaten:

4 - 6 Kohlrabi
500 -600g Hackfleisch
20 -30g Butter
100ml Milch
100ml Sahne
200g Kräuter frisch Käse
2 EL Mehl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Chayenne Pfeffer, Paprika scharf



So funktioniert es!

Den Kohlrabi mit dem „Ausstechen und mehr“ aushöhlen. Ca. 1 cm Wandstärke sollte stehen bleiben. Die Kohlrabi Stücke vom Aushöhlen in Salzwasser garkochen. ca. 20 Minuten bis er schön weich ist. Kochwasser auffangen.

So geht es weiter!

Zuerst ein paar Löcher in den Boden der Kohlrabi stechen, dass der Fleischsaft ablaufen kann. Hackfleisch scharf würzen Salz, Pfeffer, Chayenne Pfeffer, Paprika scharf, Zwiebel, Knoblauch und damit den Kohlrabi, bis 1cm unter dem Rand füllen. 3 - 4 Mini Mozzarella auf das Hackfleisch in den Kohlrabi geben.

Mehlschwitze bereiten

aus ca 20g Butter, 2 EL Mehl so viel Kohlrabi - Wasser von dem zuvor gekochten Kohlrabi (vom aushöhlen), 100ml Milch, 100ml Sahne und einen Becher Kräuter frisch Käse (200g) so dass eine schöne dicke Soße entsteht Würzen mit Salz und Muskat und etwas Zitronensaft. Gefüllte Kohlrabi und so viel Soße, dass die Kohlrabi über die Hälfte bedeckt sind, in den Ofenmeister geben. Nach 45 Minuten im 220C (Umluft) vorgeheizten Backofen mit Deckel, haben die Kohlrabi noch ordentlich Biss. 50 - 55 Minuten, wenn sie etwas weicher sein sollen.

Einen Kohlrabi anschneiden und schauen ob der Fleischsaft abgelaufen ist oder vor dem anrichte auf einem separaten Teller teilen und von hier anrichten und servieren

Rezept für das [Stoneware Grundset](#). Geht aber genauso gut, bei kleinerer Menge im Ofenmeister.