

# Kohlrabi-Schnitzel mit Eblyisotto



## Zutaten:

### Für Kohlrabischnitzel

für 2 Personen

- 2 Kohlrabi, mittelgroß
- 1 Ei
- etwas Mehl
- etwas Pankomehl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Pul Biber ([s.hier](#))
- 2-3 EL Butterschmalz

### Für Eblyrisotto:

für 2 Personen

- 120 g Ebly Hartweizen
- 350 ml Gemüsebrühe (ich nehme mein [Brühpulver](#))
- 2 EL Albaöl
- 1 kl. Schalotte
- 100 ml Vin Santo
- 20 g Parmesan frisch gerieben
- 10-20 g Butter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Kohlrabi in 1cm dicke Scheiben schneiden. Ich habe eine Brotmaschine benutzt und am unteren Ende begonnen, dieses aber dicker abgeschnitten. Anschließend die Scheiben von der Außenhaut befreien und die holzigen Teile entfernen.

Drei Teller vorbereiten, jeweils einen mit Mehl, Ei und Pankomehl. Das Ei mit einer Gabel aufschlagen.

Die Kohlrabischeiben mit Salz, Pfeffer und etwas Pul Biber würzen. Jede Scheibe zunächst im Mehl wälzen, dann im aufgeschlagenen Ei und zuletzt im Pankomehl. Anschließend beiseite stellen.

In der Zwischenzeit für den Hartweizen das Albaöl (oder anderes geschmacksneutrales Öl) mit einem Drittel der Butter in einem Topf erhitzen, kleingeschnittene Schalotte mit dem Hartweizen zusammen andünsten, dann mit etwas heißer Gemüsebrühe ablöschen. Rühren nicht vergessen! Der Hartweizen sollte, wie Risotto, immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Jetzt in einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, alle Kohlrabischeiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb bis hellbraun ausbacken. Sie brauchen etwa 20 Minuten zum garen. Die Schnitzel sollten auf jeden Fall noch Biss haben.

Zurück zum Hartweizen. Als zweiten Aufguss den Vin Santo hinzugeben unterrühren und danach mit der Gemüsebrühe fortfahren, darauf achten, dass der Hartweizen immer mit Brühe bedeckt ist, bis alles eine schlotzige Konsistenz hat. Zum Ende die kalte Butter unterrühren und den frisch geriebenen Parmesan.

Nun nur noch anrichten und nach eigenem Geschmack dekorieren. Bei mir war etwas Pankomehl übrig geblieben, das habe ich in der Pfanne mit Butter gebräunt, gesalzen und auf die Schnitzel gegeben. Das Eblysootto hat etwas gehobelten Parmesan bekommen. Die Blättchen sind vom Kohlrabigrün.

Guten Appetit 😊