

Kohlrabi mit Grünkern

für 4 Personen

Menge Zutaten

10 g	getrocknete Steinpilze
500 g	Kohlrabi
2	Zwiebeln
100 ml	Schlagsahne
40 g	Butter
100 g	Grünkern
250 ml	Gemüsebouillon
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Steinpilze kurz abbrausen und in 125 ml lauwarmen Wasser einweichen.

Die Kohlrabi schälen und in dünne Stifte schneiden.

Die Zwiebeln pellen und würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln in 20 g Butter glasig dünsten.

Grünkern dazugeben und mehrmals umrühren.

Mit der Gemüsebouillon ablöschen. Bei geringer Wärmezufuhr 45 Minuten ausquellen lassen.

Die restlichen Zwiebeln in der restlichen Butter glasig dünsten.

Kohlrabistifte darin wenden und mit der Sahne aufgießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten bei milder Hitze garen.

Pilze abgießen, das Einweichwasser auffangen - und zu dem Grünkern geben.

Pilzwasser zu den Kohlrabi gießen.

Petersilie hacken und unter das Gemüse heben, etwas zum Garnieren aufheben.

Kohlrabi mit dem Grünkern auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.