

Gebratenes Hendlhaxl mit Kohlrabi und Handnockerl

Zutaten für 4 Personen

Für die Hendlhaxl

4 Hendlhaxn

Salz

Pfeffer

Abrieb von einer Zitrone

2 Zehen Knoblauch

Etwas Öl zum braten

Zubereitung

Hendlhaxl waschen und trocknen. Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen und die Haxln damit einreiben. In einer Pfanne anbraten und bei 175°C ca. 40 Minuten im Ofen braten.

Für den Kohlrabi

350g Kohlrabi

30g Mehl

30g Butter

80g Creme fraiche

150ml Milch

150ml Kohlrabifond

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Saft von ½ Zitrone

eine Hand voll gewaschene und geschnittene Petersilienblätter

Zubereitung

Kohlrabi schälen und klein würfeln. In Salzwasser weichkochen und abseihen. 150ml vom Fond aufbehalten und kaltstellen.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl einrühren (leicht anschwitzen lassen).

Mit der Milch und dem ausgekühlten Fond aufgießen, glattrühren und leicht köcheln lassen bis sich der Mehlgeschmack verflüchtigt hat. Jetzt den Kohlrabi und die Creme fraiche dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
Zum Schluss die Petersilie dazugeben und anrichten.

Für die Handnockerk

250g Mehl

100 ml Milch

3 Eier

Salz

Muskat

Butter zum Braten

Zubereitung

Milch Mehl und die Gewürze glattrühren, die Eier beimengen und mit dem Kochlöffel (oder auch mit dem Handmixer) ca. 2 Minuten weiterrühren und 1/2 Stunde rasten lassen.

Mit einem Löffel die Masse ausstechen, in der Hand zu einem Nockerk formen und in leicht köchelndem Wasser ziehen lassen, das dauert 4-5 Minuten.

Mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser nehmen, direkt in eine Pfanne mit Butter legen und langsam braten bis sie rundum goldbraun und knusprig sind.

Mit dem Kohlrabi und dem Hendlhaxn anrichten und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!