Kohlrabieintopf Fleischbällchen

<u>mit</u>



Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: <u>Töpfle und</u> Deckele

Zutaten:

1 Zwiebel

3 Kohlrabi

1/2 Lauch

1 Karotte

1 l Geflügelbrühe

Salz/Pfeffer

100 ml Sahne

etwas Ghee

TK-Erbsen

4 Bratwürstchen

Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Kohlrabi würfeln (Würfelschneider).

- 1 Zwiebel in Ghee andünsten (140 Grad, Kochrührelement)
- 3 gewürfelte Kohlrabi und 1/2 Lauch sowie 1 Karotte in

Scheiben dazugeben und weiter dünsten.

Mit 1 l Geflügelbrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, 100 ml Sahne zufügen.

20 min. köcheln.

TK-Erbsen und Fleischbällchen (4 ausgedrückte Bratwürstchen zu Kugeln formen) zufügen und weitere 10 min. ziehen lassen (95 Grad)

Petersilie drüber – ferddddsch!

