

# Einfach. Gut. Bachmeier Kohlrabigemüse mit Kartoffeln und Brättnockerln

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-kohlrabigemuese-mit-kartoffeln-und-braetnockerln-rezept-102.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-kohlrabigemuese-mit-kartoffeln-und-braetnockerln-rezept-102.html)



## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 4 vorwiegend festkochende Kartoffeln (200 g)
- 2 Kohlrabi mit Grün
- 4 Schalotten
- 80 g Butter
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 50 ml Weißwein
- ¼ l Gemüsebrühe
- 300 g Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g Kalbsbrät
- Cayennepfeffer
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Von dem Kohlrabi das Grün abschneiden und die kleinen Blätter für später beiseitelegen.

Den Kohlrabi schälen, erst vierteln, dann die Viertel nochmals halbieren. Die Schalotten

schälen und vierteln.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Kartoffelviertel und die Kohlrabiachtel hinzufügen und andünsten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Mit dem Wein ablöschen. Die Brühe, 250 g Sahne und das Lorbeerblatt dazugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Das Kalbsbrät im Küchenmixer mit der restlichen Sahne pürieren. Mit Cayennepfeffer, Muskatnuss und Salz würzen. Aus der Masse Nockerl abstechen und zum Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse geben. Die Sauce einmal aufkochen und die Brät-nockerl zugedeckt 5 bis 7 Minuten gar ziehen lassen.

4. Das Kohlrabigrün fein schneiden und untermischen. Das Gericht auf Teller verteilen, mit Pfeffer bestreuen und sofort servieren.