

# Frikadellen mit Rahmkohlrabi

**Zutaten:** für 4 Personen

Für die Frikadellen:

750 g Hackfleisch vom Rind  
1 altbackendes Brötchen  
1 mittelgroßes Ei  
1 EL Senf  
1 EL getrockneter Majoran  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gewürfelt  
Meersalz, Schwarzer Pfeffer  
Semmelbrösel zum Panieren  
1 EL BUTARIS Butterschmalz

Für das Kohlrabi-Gemüse:

2 mittelgroße Kohlrabis  
½ Bund frische Petersilie  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Becher Schlagsahne (200ml)  
1 TL BUTARIS Butterschmalz  
Meersalz, Schwarzer Pfeffer



## Zubereitung:

1. Das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken. Alle Zutaten für die Hackfleischmasse gründlich vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig ca. 16 gleichgroße Frikadellen formen und in Semmelbröseln panieren.
2. BUTARIS Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin zunächst scharf anbraten und schließlich bei mittlerer Hitze fertigaren.
3. Für das Gemüse die Kohlrabis schälen und in Stücke schneiden. Anschließend in BUTARIS Butterschmalz kurz anbraten und mit der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen. Die Brühe ohne Deckel verkochen lassen bis die Flüssigkeit beinahe verdampft ist.
4. Löffelweise die vorab abgegossene andere Hälfte der Gemüsebrühe hinzugeben und immer wieder reduzieren lassen.
5. Die Sahne hinzugeben und einköcheln lassen bis das Gemüse gar und die Soße sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Tipp: Dazu schmecken am besten Salzkartoffeln.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.



**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	56 g
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	49 g
Brennwert	835 kcal / 3.496 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/  
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ Julia Neumann von [www.kochmaedchen.de](http://www.kochmaedchen.de)