

Schusterkarbonade mit sahnigem Kohlrabi

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, einfach, preiswert, schnell gemacht

Zutaten

- Für die Schusterkarbonade:
- 600 g magerer Schweinebauch
- 7 EL Semmelbrösel
- 3 EL Butterschmalz
- Für den Sahnekohlrabi:
- 900 g kleiner, holzfreier Kohlrabi, geschält, in Stiften
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 g flüssige Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 1 Bündchen Petersilie, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Sahnekohlrabi:

Schritt2

Die Brühe mit der Sahne aufkochen und die Kohlrabistifte darin ca. 7 - 8 min. köcheln lassen.

Schritt3

Mit etwas der angerührter Speisestärke „sämig“ binden, mit Salz, weißem Pfeffer und 1 Strich geriebene Muskatnuss würzen; die Petersilie unter rühren.

Schritt4

Die Schusterkarbonade:

Schritt5

Zeitgleich die Bauchscheiben unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, halbieren.

Schritt6

Die Schwarte und ev. Knorpel entfernen, salzen und pfeffern, ev. leicht mit Senf einstreichen. In die Semmelbrösel drücken, panieren, etwas andrücken.

Schritt7

In einer Stielpfanne mit heißem Butterschmalz von jeder Seite in etwa 3 - 4 min. knusprig braun braten.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schusterkarbonade-mit-sahnigem-kohlrabi/>