

## Kohlrabi Bratkartoffeln



- Zwiebeln in Würfel schneiden.
- In großer beschichteter Pfanne Butter mit Rapsöl erhitzen und vorgekochte Kohlrabi-Bratkartoffeln anbraten, bis die Unterseiten sich leicht goldbraun verfärbten.
- Zwiebel- und Schinkenspeckwürfel hinzugeben und alles unter mehrmaligem Wenden knusprig braun braten.
- Mit Salz, Pfeffer (frisch gemahlen) und Paprika-Pulver würzen.

## Zutaten

Zutat	Menge
Kohlrabi-Knolle, groß	1½ Stück
Zitronensaft	120 ml
Zwiebel, mittelgroß	2 Stück
Schinkenspeck-Würfe	150 g
Kurkuma Pulver	15 g
Salz	20 g
Wasser	1 Ltr
Rapsöl	2 EL
Butter	n. Bedarf
Pfeffer, gemahlen	1 Prise
Salz	1 Prise
Paprika-Edelsüß	1 Prise

## Zubereitung

- Kohlrabi schälen und in bratkartoffelgroße Stücke schneiden.
- Wasser in Topf erhitzen, 15g Kurkuma und 20g Salz unterrühren.
- Bei Erreichen der Siedetemperatur vorsichtig die Kohlrabistücke hineingeben. Nach Wiedererreichen der Siedetemperatur noch für ca. 5½ Minuten kochen lassen.
- Zitronensaft (kann von 2 ausgepreßten Zitronen sein oder Konzentrat) in das kochende Wasser geben. Umrühren und anschließend die Kohlrabistücke in einen Durchschlag schütten und beiseite stellen.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Erklärung: Kurkuma im Vorkoch-Wasser dient der appetitlichen Gelbfärbung des Kohlrabi-Gemüses. Die Zugabe der Zitronensäure am Ende des Vorkochens bewirkt eine Fixierung des gelben Pflanzenfarbstoffs in das Gemüse, so daß es beim anschließenden Braten nicht entfärbt.