

Kohlrabi im Reisbett

mit *Wienerschnitzel*



Zutaten:

8 kleine	<i>Kohlrabi</i>
1 ½ Tassen	<i>Reis</i>
	<i>Fett oder Margarine</i>
1 Esslöffel	<i>Mehl</i>
¼ Liter	<i>Brühe</i>
¼ Liter	<i>Kondensmilch</i>
etwas	<i>gehackte Petersilie</i>
4	<i>Kalbs-, Puten- oder Schweineschnitzel</i>



Zubereitung:

1. Im Kochtopf Fett auslassen
2. Die geputzten und in Scheiben geschnittenen Kohlrabi sowie die gehackten jungen Blätter mit Reis und Brühe zugeben
3. Mit Salz abschmecken
4. Auf kleiner Flamme weichdünsten
5. Sodann Büchsenmilch mit Mehl verrührt unter den Reis ziehen
6. Zuletzt Petersilie zufügen
7. Als Beigabe eignet sich Fleisch, s.u.
8. **Für die Schnitzel :**
9. Ein Kalbs-, Puten- oder Schweineschnitzel mit einem Fleischermesser flach klopfen
10. In einem tiefen Teller ein Ei aufschlagen
11. Dazu 3 Esslöffel Olivenöl geben
12. Mit einer Gabel miteinander verquirlen
13. In eine Schüssel Paniermehl geben
14. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen
15. Anschließend die Schnitzel in der Eimarinade wenden danach in den vermischten Paniermehl welzen
16. Danach in den vermischten Paniermehl welzen
17. Im Anschluss die panierten Schnitzel goldgelb anbraten und dazu servieren