

# Koch & Marktrezepte

*Kochen zuhause ist ein Stück Lebensfreude und es ist kommunikativ. Meistens sind Freunde oder geliebte Mensch aus der Familie zugegen und man unternimmt etwas gemeinsam an langen Winterabenden, in der nettesten denkbaren Atmosphäre, Ihrem Zuhause. Außerdem ist der Fernseher aus und Höchster machen mal wieder dass, was Ihnen eigentlich seit Jahrhunderten am meisten Freude bereitet hat: Sie babbeln midennanner. Probieren Sie es aus es macht wirklich Spaß. Vielleicht veranstalten Sie ja mal mit unseren Rezepten einen lustigen Kochabend mit Ihren Freunden?*

**Die Höchster kulinarischen Kosmopoliten probieren dann mal: International & trotzdem rustikal:**

## **Böhmische Schnitzel mit Knödelscheiben & Kohlrabi Für 4 Personen**

**Zutaten:** Von Christian 4 Land- Schweinerückensteaks á ca. 180 gr,  
150 gr. Dörrfleisch und 1 Döschen Schweineschmalz kaufen.

Beim Tengelman am Markt zwei sixpack Budweiser, ein Paket Pfanni- halb und halb, 1 Paket Paniermehl, 200gr geriebenen Emmentaler & Knödelpulver kaufen.

Vom Marktplatz zwei Zwiebeln, 2 Frische Eier, 200 gr Sahne, 3 bis 4 mittelgroße Kohlrabi und 1 Bd Petersilie besorgen.

**Zubereitung:** Das Bier kaltstellen.

Zwiebeln schälen und würfeln. Dörrfleisch würfeln. Petersilie hacken. Alles zusammen in Schweineschmalz kurz anbraten. Nach Geschmack etwas gekörnte Brühe dazu geben

Die Kohlrabi von den Stielen und Blättern befreien, schälen und in Scheiben schneiden. Dann in wenig Wasser mit etwas Salz etwa 15 – 20 Minuten gut durchkochen.

Parallel dazu die Knödelmasse laut Packungsanweisung anrühren und ziehen lassen. Dann aus dem gesamten Teig eine Rolle formen und in reichliche Wasser mit etwas Salz 15 Minuten gar köcheln.

Backofen auf 160° c vorheizen. 1 hoffentlich kaltes Bier öffnen und auf gutes Gelingen trinken. ( Kein Problem, Sie haben ja noch 11 Flaschen)

Jetzt die 4 Schweinesteaks in Schweineschmalz kurz von jeder Seite in einer Pfanne 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen.

Die abgekühlten Zwiebeln und das Dörrfleisch mit etwas Paniermehl und Sahne vermischen. Dann die zwei Eier unterheben und vermischen bis eine sähmige Masse entsteht. (Eventuell Paniermehl nachschütten) Die Masse mit einem Löffel über die Steaks geben und mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 12 – 15 Minuten fertig backen.

Den Rest Sahne in einer Schüssel über den abgeschütteten Kohlrabi geben, Die Knödelrolle aus dem Wasser holen und aufschneiden. Alles zusammen mit den fertig gebackenen Schnitzeln auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit zu diesem rustikalen und dennoch außergewöhnlichen Gericht !

**Tip:** Eventuell etwas Bratenjus aus dem Backofen über die Knödelscheiben gießen. Das verfeinert das Aroma noch mehr.

**P.S.** Wenn alle zusammen abspülen gibt das viel Spaß in der Küche und die letzten Flaschen Bier können Sie dann wieder gemeinsam trinken. Falls Ihre Gäste doch nach Hause wollen: Frankfurts Taxiruf: 230001