

Kohlrabischnitzel

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Kohlrabi
- 2 Eier (vegane Alternative: 1 EL Mehl + 3 EL Wasser verrühren und würzen)
- Semmelbrösel
- Salz
- Zitrone



Zum Braten

- Öl

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle zuerst den Kohlrabi und schneide ihn in möglichst große, schnitzeldicke Kohlrabischeiben.
2. Bringe Salzwasser in einem Topf zum Kochen, gib die Kohlrabischeiben hinein und lass sie für etwas 5 Minuten köcheln. Nimm sie dann heraus und lass sie abtropfen. (Diesen Schritt kannst du gut im Voraus erledigen. Wenn es dann an die Essenszeit geht, brauchst du die Schnitzel nur noch zu braten.)
3. Nun kannst du die Panierstraße aufbauen. Nimm dir drei tiefe Teller: auf den ersten gibst du etwas Mehl. In den zweiten Teller gibst du das Ei oder deine vegane Mehlmischung und auf den dritten Teller gibst du die Semmelbrösel.
4. Paniere dann deine Kohlrabischnitzel. Dafür würzt du sie erst von beiden Seiten mit Salz und optional Pfeffer. Wende sie dann nacheinander beidseitig im Mehl, in der Eimasse und schließlich in den Semmelbröseln.

5. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Kohlrabi-Schnitzel darin unter Wenden goldgelb aus. Das dauert ungefähr 5 Minuten.
6. Serviere die Kohlrabi-Schnitzel mit einer Scheibe Zitrone - das unterstützt das Aroma des Kohlrabis.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

