

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Cholräbli für 4 Lüüt **(Gratinierter Kohlrabi für 4 Personen)**

- 8 kleine Kohlrabi
- 200g Nudelmehl (feiner Weizengriess)
- 14 Eigelbe
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 4 EL Brösel (Paniermehl)
- 50g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Selleriepüree für 4
- Sauce Bernaise für 4 Personen
- 0,2 l Kalbsglace

Aus Mehl und 10 Eigelben einen festen glatten Nudelteig herstellen und ca. 1 Stunde abgedeckt kalt stellen. Die Hälfte des kalten Selleriepürees mit 2 Eigelben und 4 Esslöffel Brösel mischen. Den Nudelteig dünn ausrollen und in 8 Quadrate von ca. 10 mal 10 cm schneiden. Die Teigplatten dünn mit Eigelb bestreichen und die Sellerie-Brösel-Mischung auf den Nudelteig geben. Jetzt die Teigplatten zu Dreiecken zusammenklappen und den Teig am Rand fest andrücken, dabei achten, dass keine Luft in den Teigtaschen bleibt. Die Teigtaschen in kochendem Salzwasser ca. 4 min. weich kochen – das Wasser nicht zu stark wallen lassen. Die Teigtaschen vorsichtig herausnehmen und abschrecken.

Jetzt die Sauce Bernaise herstellen. Danach die Kohlrabi schälen und gleichmäßig aushöhlen. In Salzwasser ca. 5 min. weich kochen. Mit dem heißen Selleriepüree füllen und der Sauce Bernaise überziehen. Unter dem Grill langsam goldbraun überbacken.

Die Teigtaschen in schäumender Butter anschwemmen, leicht salzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Beim Anrichten je 2 Teigtaschen und 2 Stück gratinierte Kohlrabi auf den Teller geben und mit leicht gebundener Kalbsglace und der restlichen Sauce Bernaise servieren.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Zum Kohlrabi servieren wir ein kräftiges Weißweincuvée:
Dialog, Weingut Johanneshof, Thermenregion
Vinothekspreis zum Mitnehmen € 15

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

**www.walserstuba.at
info@walserstuba.at**