

Grünkohlschöberl

Zutaten:

Für ½ Blech:

1 Semmel, etwas warme Milch zum Einweichen, 70 g gekochtes Selchfleisch, 1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 150 g Grünkohl, 1 EL Öl, 40 g Butter, 2 Eier, 60 g Mehl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Grünkohlblätter waschen, von den Rippen lösen und in feine Streifen schneiden. Selchfleisch und Zwiebel fein hacken und mit Öl goldgelb anrösten. Feingehackte Petersilie und Grünkohl dazugeben. Alles kurz dünsten und dann erkalten lassen.

Aus Butter und Dotter einen Abtrieb machen, die eingeweichte und ausgedrückte Semmel dazugeben und die Masse mit dem Kohlgemüse vermischen. Das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und zusammen mit dem Mehl vorsichtig unter die Schöberlmasse heben. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 170 °C (Heißluft) ca. 15-20 Minuten backen.

Danach in Rauten schneiden und mit heißer Rindsuppe und etwas gehackter Petersilie servieren.

Tipp:

Es gibt Grünkohl in verschiedenen Farben (lila, schwarz,..) sieht daher sehr interessant aus und ist eine wahre Vitaminbombe in der kühlen Jahreszeit!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!