

## WÜRZIGE HACKFLEISCHKUGELN MIT GRATINIERTEM RÜEBLI-KOHLRABI-GEMÜSE UND KARTOFFELSTOCK

### ZUTATEN

Für 4 Personen

Gratinform von 1,5 Liter Inhalt

Butter für die Form

Hackfleischkugeln:

½ Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 cm Ingwer, fein gehackt

wenig Chilischote, entkernt, fein gehackt

1 TL Kreuzkümmel, grob zerstoßen

1 TL Koriander, grob zerstoßen

1 TL Fenchelsamen, grob zerstoßen

Butter zum Andünsten

250 g mageres Rindshackfleisch

½ Ei

2-3 EL Paniermehl

½ TL Salz, evtl. Pfeffer

Mehl

Bratbutter

2 EL Mehl

2,5 dl Bouillon

wenig Chilischote, entkernt, fein gehackt

Rüebli-Kohlrabi-Gemüse:

300 g Rüebli, in Rädchen geschnitten

1-2 Kohlrabi, in dünne Scheiben geschnitten und halbiert

Butter zum Dämpfen

Salz

1 Prise Zucker

einige Zweige Thymian

wenig Wasser

100 g Bergkäse, grob geraffelt

Kartoffelstock:

800 g-1 kg mehlig kochende Kartoffeln, z. B.

Bintje, in kleine Würfel geschnitten

ca. 2 dl Milch

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

Muskatnuss



Chili zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

**1** Für die Hackfleischkugeln alle Gewürze bis und mit Fenchelsamen in Butter andünsten, bis es aromatisch duftet, zum Hackfleisch geben. Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer beifügen, von Hand kneten. Baumnussgrosse Kugeln formen und diese in wenig Mehl wenden. Beiseite stellen.

**2** Für das Gemüse Rübli und Kohlrabi in Butter andämpfen, würzen. Mit wenig Wasser ablöschen und leicht knackig garen. In die ausgebutterte Gratinform geben und mit Käse bestreuen. Im oberen Teil des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten gratinieren.

**3** Hackfleischkugeln in Bratbutter bei mittlerer Hitze 10-20 Minuten braten, warm stellen. Mehl im Bratenfond rösten, mit Bouillon ablöschen. Aufkochen, leicht einkochen, Chili beifügen, abschmecken.

**4** Für den Kartoffelstock Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgiessen. Restliches Wasser verdampfen lassen. Kartoffeln noch heiss durch das Passevite treiben. Milch und Butter darunter rühren, würzen. Nach Belieben mit Chili garnieren.

**5** Hackfleischkugeln mit der Sauce, dem Kartoffelstock und dem Gemüse auf Tellern anrichten, mit Chili garnieren, servieren.

Die Hackfleischkugeln lassen sich gut auch auf Vorrat vorbereiten.

