

## Rezept

# Topinambur-Gratin mit Hackfleischbällchen

Ein Rezept von Topinambur-Gratin mit Hackfleischbällchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zitrone	<b>400 g</b> Topinambur
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 EL</b> Butter	<b>150 g</b> Sahne
<b>50 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	Salz
Pfeffer	Muskatnuss frisch gerieben
<b>300 g</b> Rinderhackfleisch	<b>1</b> Ei (M)
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>2 TL</b> getrockneter Majoran
<b>1 TL</b> Paprikapulver	<b>2 g</b> Flohsamenschalen
<b>1 EL</b> Butterschmalz	

### Außerdem

Auflaufform (ca. 15 x 15 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal, 64 g F, 46 g EW, 16 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit 1 l Wasser in einer Schüssel vermischen. Topinambur schälen, in dünne Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser geben. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Topinambur durch ein Sieb abgießen und wieder in die Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Milch, ½ TL Salz und je 2 Prisen Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen und alles gründlich vermischen. Die Masse in die Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen.
3. In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Hackfleisch mit Ei, Senf, Majoran, Paprikapulver, Flohsamenschalen, ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer gründlich verkneten. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Aus der Hackfleischmasse vier Kugeln formen, in die Pfanne setzen und mit dem Pfannenwender etwas flacher drücken. Abgedeckt ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze braten, dann wenden und in weiteren 4 Min. bei aufgelegtem Deckel fertig braten. Gratin aus dem Ofen nehmen und auf zwei Tellern anrichten. Je zwei Hackfleischbällchen dazugeben und servieren.