Frikadellen mit Fenchelzwiebeln und Kohlrabi

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 Brötchen (vom Vortag, 1 Knoblauchzehe, 6oo g Hackfleisch, 3 EL gehackte Petersilie, 1 Ei, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Kohlrabi, 3 große Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 150 ml Gemüsebrühe, 3 EL Butter, 3 Gemüsezwiebeln, 1 TL Zucker, 1 Teebeutel Fencheltee, 2 cl Pernod (Anisschnaps, alternativ Ouzo)

Zubereitung:

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Brötchen ausdrücken, mit Hackfleisch, Knoblauch, Petersilie, Ei gut verkneten, mit Salz, Pfeffer würzen, Frikadellen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 130 Grad ca. 25 Minuten backen. Inzwischen Kohlrabi, Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm lange Stifte schneiden, in Gemüsebrühe weichkochen, aber noch bissfest. Dann die Flüssigkeit offen etwas verdampfen lassen, mit Salz Pfeffer würzen, 1EL Butter unterrühren. Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, in einer Pfanne mit übriger Butter (2 EL) und Zucker leicht karamellisieren. Teebeutel aufschneiden, Fenchelsamen zugeben, kurz anschwitzen, mit Salz würzen und mit Pernod ablöschen. Frikadellen mit Fenchelzwiebeln anrichten, und zusammen mit Kohlrabigemüse servieren.