



Köttbullar

Zutaten für 4 Portionen

Köttbullar

- » 500 g gemischtes Hackfleisch oder Rinderhack
- » 1 ½ TL Salz
- » ½ TL Pfeffer
- » 1 sehr klein gehackte Zwiebel
- » 1 Ei
- » 2 gekochte, kalte, zerdrückte Kartoffeln
- » 100 ml Sahne
- » 1 Prise Zucker
- » Butter zum Braten

Für die Sauce

- » 300 ml Fleischbrühe
- » 2 EL Mehl
- » 100 ml Sahne
- » Salz und Pfeffer

Beilagen

- » Pommes & Preiselbeeren

Zubereitung

Vorbereitung

1. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, sehr klein geschnittene Zwiebel, Ei, zerdrückte Kartoffeln, Sahne und Zucker in einer Schüssel gut vermengen.

2. Den Teig für die Hackfleischbällchen 30 Minuten ruhen lassen.

3. Mit den Händen gleichmäßige Klöße von etwa 3 cm Durchmesser formen.

Tipp: zuerst größere Klöße »verdichten« und diese dann zu kleineren Klößen formen.

Zubereitung

1. In einer heißen Pfanne Butter geben und die Hackfleischbällchen rundherum bräunen.

2. Backofenpommes in den Ofen geben (brauchen je nach dem gut 30 Minuten)

3. Für die Sauce alle Zutaten gut verquirlen und erhitzen, bis sie aufkochen.

4. Die Sauce leise köcheln lassen, bis sie dicklich wird, dann die Bällchen hinzufügen und erwärmen.

Dazu natürlich Pommes und Preiselbeeren mit Schweden-Fähnchen servieren!