



Schwedische Köttbullar

Ich verrate euch ein
leckeres Köttbullar Rezept.
Damit könnt ihr die
schwedischen
Fleischbällchen
kinderleicht nachkochen

Zutaten (für 4 Portionen):

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 500 g Rinder Hackfleisch
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 5 EL Milch
- 2 TL Salz und Pfeffer
- 1 TL Piment
- 3 EL Öl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 200 g Kochsahne
- 3 EL Soßenbinder
- etwas Schnittlauch
- Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Wascht die Kartoffeln, schält sie sorgfältig und schneidet sie dann zu Vierteln. Lasst sie im kochendem Salzwasser ungefähr 20 Minuten garen.
2. Während die Kartoffeln kochen, könnt ihr die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Anschließend abkühlen lassen.
3. Gebt nun das Hackfleisch in eine und mischt das Ei, die Zwiebel, das Paniermehl sowie 6 EL Milch unter. Würzt die Mischung mit Salz, Pfeffer und Piment.
4. Dann könnt ihr alles gut verkneten und daraus kleine Fleischbällchen (ca. 4 Zentimeter Durchmesser) formen.
5. Nun erhitzt ihr etwas Öl in der Pfanne und bratet die Hackbällchen, bis die Köttbullar braun und knusprig sind. Dann sind eure Fleischbällchen fertig und ihr könnt sie zur Seite stellen.
6. für die Soße siebt ihr nun das Mehl zum Fett in der Pfanne und lasst es unter Rühren leicht anschwitzen.
7. Rührt die restliche Milch unter und lasst die Soße ungefähr zehn Minuten lang unter Rühren köcheln.
8. danach könnt ihr eure Köttbullar in die Sauce geben und alles mit den Kartoffeln, etwas Schnittlauch und den Preiselbeeren servieren.