Köttbullar mit Sauce

Wer Köttbullar mit Sauce liebt, sollte das Rezept unbedingt probieren. Auch Kinder werden sich diese Leckerei nicht entgehen lasse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h

Zutaten

Für die Köttbullar

250 g	Faschiertes (vom Schwein)
500 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
100 g	Semmelbrösel
1 Stk.	Ei
5 EL	Milch
Nach Belieben	Salz und Pfeffer

Für die Sauce

40 g	Butter
40 g	Mehl
150 ml	Rinderbrühe
150 ml	Gemüsebrühe
150 g	Créme frâiche (oder Schlagobers)
2 TL	Sojasauce
1 TL	Dijon Senf
Nach Belieben	Salz und Pfeffer (optional)

Zubereitung

1. Für die **Köttbullar mit Sauce**, das Faschierte, die fein gehackte Zwiebel, die gepresste Knoblauchzehe, die Semmelbrösel, das Ei, die Milch und nach Belieben Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

2. Dann aus der Masse ca. 25 g schwere Kugeln formen, auf einen Teller legen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Danach die faschierten Bällchen ringsherum in etwas Öl von allen Seiten leicht anbraten. Parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Nun die Bällchen in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 25-30 Minuten garen.

5. Für die Sauce, die Butter im Topf schmelzen lassen.

6. Dann das Mehl hinzufügen und alles gut verrühren.

7. Nun das Mehl-Butter-Gemisch nach und nach mit der Gemüse- und Rinderbrühe aufgießen. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Sollte die Sauce zu dick sein, einfach noch etwas mit Brühe, Wasser oder einem Schuss Milch aufgießen, bis man die gewünschte Sämigkeit hat.

8. Jetzt Crème fraîche, die Sojasauce und den Senf einrühren. Die fertige Sauce eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zu den Köttbullar mit Sauce schmecken sehr gut Pommes frites aber auch ein cremiges Kartoffelpüree.