

# Köttbullar

Appetit auf Köttbullar? Die schwedische Spezialität kann man mit diesem tollen Rezept zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

550 g [Faschiertes](#) (vom Rind und Schwein)

2 Stk. [Zwiebel](#)

1 EL Pflanzenöl

40 g Semmelbrösel

50 g Mehl (zum Wenden)

4 EL [Schlagobers](#)

3 EL [Suppe](#)

1 Stk. [Ei](#)

1 Prise [Salz](#)

1 Prise [Pfeffer](#)

1 Prise Ingwerpulver

## Für die Sauce

200 ml [Schlagobers](#)

250 ml [Suppe](#)

1 Prise Piment

1 Prise [Salz](#)

1 Prise [Pfeffer](#)

1 EL Maisstärke

1 Schuss Süßwein

## Zubereitung

1. Bei der **Köttbullar** zunächst die Zwiebeln abziehen und sehr fein hacken. Schlagobers und Brühe verrühren. Die Semmelbrösel zufügen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen.
2. Das Faschierte in eine Schüssel geben. Mehl in einen tiefen Teller geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die halbe Menge Zwiebel darin anrösten. Herausnehmen, kurz abtropfen lassen und zum Fleisch in die Schüssel geben.
3. Die eingeweichten Brösel, Ei, Pfeffer, Salz und Ingwerpulver ebenfalls zufügen. Mit den Händen gründlich vermischen und Hackbällchen formen. Diese in Mehl wenden.
4. Zum Bratensatz der Zwiebeln noch etwas Öl geben, die Köttbullar um die 10 Minuten lang knusprig braten. Anschließend in Alufolie wickeln. Die zweite Hälfte der Zwiebeln ebenfalls anrösten, mit Wein ablöschen.
5. Brühe und Schlagobers zufügen und umrühren. Mit etwas Piment, Pfeffer und Salz würzen. Kurz durchköcheln lassen. Nach Belieben mit Saucenbinder oder Maisstärke abbinden. Zum Schluss die Köttbullar aus der Alufolie nehmen und in der Sauce erneut erwärmen.

## Tipp

Die Köttbullar wird traditionell mit Preiselbeercompott und Kartoffelpüree oder Kartoffeln serviert.