Köttbullar

Appetit auf Kötbullar? 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 Preiselbeerkompott und Kartoffelpüree oder Kartoffeln serviert.