Schwedische Fleischbällchen

Die Schwedischen Fleischbällchen die in ihrer Heimat Köttbullar heißen schmecken besonders gut mit Kartoffelpüree. Eine tolle Rezept Idee aus Skandinavien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

600 g	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Zwiebel
300 ml	Schlagobers
1 Stk.	Ei
6 EL	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Senf
	Pflanzenöl
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Speisestärke
4 EL	Wasser
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Schwedischen Fleischbällchen** die Semmelbrösel und die Hälfte vom Schlagobers in eine Schüssel geben und etwa 15 Minuten quellen lassen.

2. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Das Faschierte mit den Semmelbrösel-Mischung in eine große Rührschüssel gut vermischen. Ei und Senf hinzugeben salzen, pfeffern und nochmals alles miteinander vermengen. Mit den Händen kleine Fleischbällchen formen. Am Besten davor die Hände mit kaltem Wasser befeuchten.

3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen bei mittlerer Hitze einige Minuten rundum gar braten, aus der Pfanne geben.

4. Die Gemüsebrühe und das restliche Schlagobers in die Bratpfanne gießen und kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren, Speisestärke mit Wasser in eine Tasse anrühren und zur Sauce geben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Auf Teller mit gedämpften Gemüse und Kartoffelpüree anrichten und mit Petersilie garnieren. Zum Püree Rezept geht es hier.

Tipp

Zu den Schwedischen Fleischbällchen werden gerne Preiselbeeren aus dem Glas genoßen.