

Köttbullar



Köttbullar - Einfaches Rezept für Hackbällchen nach schwedischer Art mit Preiselbeeren und Kartoffelbrei

Dass die köstlichen Hackbällchen nach schwedischer Art in Deutschland populär geworden sind, verdanken wir wohl dem Möbelgiganten IKEA, denn dort sind sie DER Renner im Familienrestaurant.

Nun, da wir alle zu Hause bleiben, haben wir das legendäre Fleischgericht einmal ausprobiert und nachgemacht und dabei festgestellt, dass es gar nicht schwer ist. Ganz im Gegenteil: Köttbullar selber machen ist super easy. Aber sieh selbst:

Zutaten für 5 Portionen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- etwas Öl
- etwas Butter
- 200 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Mehl
- 1 Ei
- 3 EL Semmelmehl
- 2 TL Sojasauce
- frische Petersilie
- Preiselbeeren
- wenn vorhanden: 1 TL Dijonsenf

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

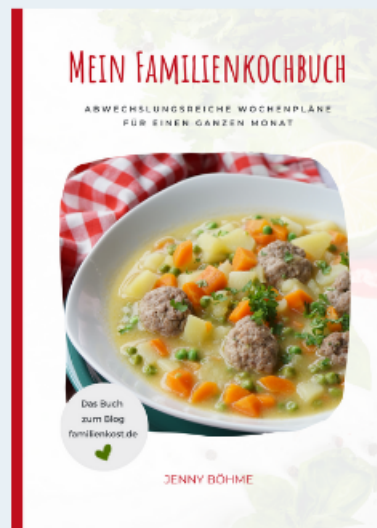
So machst du Köttbullar selber

1. Schäle die Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel und dünste sie in etwas Butter glasig.
2. Gib das Hackfleisch in eine Schüssel und füge die gedünsteten Zwiebelwürfel, etwas gehackte Petersilie, das Semmelmehl und das Ei hinzu. Würze die Fleischmasse mit Salz und knete alles gut durch.
3. Forme kleine Fleischbällchen und brate sie in Öl in einer großen Pfanne an. Nimm sie dann heraus und halte sie abgedeckt warm, während du die Rahmsauce zubereitest.
4. Dafür bestäubst du den Bratensatz in der Pfanne mit dem Mehl, verrührst es und gießt die Milch und Gemüsebrühe an. Verrühre die Sauce mit einem Schneebesen, so dass sich Mehl und Bratensatz auflösen.
5. Schmecke die Sauce mit Sojasauce und Salz an, gib die Klöße aus dem Ofen hinein und lass sie in der Sauce gar ziehen. Im Original-IKEA-Rezept kommt nun noch ein Teelöffel Dijonsenf hinein. Bereite währenddessen den Kartoffelbrei zu und serviere ihn mit den Köttbullar und einem großen Klecks Preiselbeermarmelade.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet

[» ZUM SHOP](#)

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Das Köttbullar-Rezept eignet sich für die ganze Familie und auch die Kleinen dürfen schon mitessen. Sei dann zurückhaltend beim Würzen oder nimm eine Portion ungewürztes Fleisch für Mini ab, bevor du den Rest fertig machst.