

## KÖTTBULLAR (HACKFLEISCHBÄLLCHEN)

### ZUTATEN

Für 4 Personen

Köttbullar:

- 1 altbackenes Semmeli
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 600 g Rindshackfleisch
- 1 Ei, verquirlt
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 2-4 EL Mehl

Bratbutter oder Bratcrème

Sauce:

- 2 EL Mehl
- 3 dl Bouillon
- 1 dl Vollrahm
- Salz
- Pfeffer



### ZUBEREITUNG

- 1** Für die Köttbullar Semmeli in kleine Würfel schneiden, kurz in Wasser einweichen, gut ausdrücken. Restliche Zutaten bis und mit Petersilie beifügen. Masse kneten, bis sie zusammenhält. Nach Bedarf Mehl darunter kneten. Bällchen von 2,5 cm Ø formen, in wenig Mehl wenden.
- 2** Bratbutter oder Bratcrème in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Köttbullar bei mittlerer Hitze rundum 15-20 Minuten braten, bis das Fleisch innen nicht mehr roh ist. Herausnehmen, warm stellen.
- 3** Für die Sauce 2 EL Mehl in derselben Bratpfanne mittelbraun rösten. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen. Bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.
- 4** Köttbullar und Sauce auf Teller verteilen.

In Schweden werden Köttbullar mit Kartoffelstock und Preiselbeerkonfitüre serviert.

Statt Rindshackfleisch gemischtes Hackfleisch verwenden.

Ohne Sauce zubereitet, schmecken Köttbullar auch zu einem Salat und eignen sich zum Dippen.

