KÖTTBULLAR

10 MIN		30 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

Für die Hackbällchen:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 100 ml Sahne
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl

Für die Rahmsoße:

- 1 EL Weizenmehl
- 200 ml Sahne
- 300 ml Brühe (oder Fleischfond)
- 2 TL Sojasauce
- Salz und Pfeffer

Außerdem:

- Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, würfel sie fein und brate sie in 1 Esslöffel Butter glasig.
2. Weiche die Semmelbrösel in Sahne ein. Gib Hackfleisch, Zwiebeln, Semmelbrösel-Sahne, Ei und Salz in eine Schüssel und verknete alles gut.
3. Forme mit nassen Händen kleine Bällchen aus je 1 Esslöffel Fleischmasse. Gib je 1 EL Öl und Butter in die Pfanne und und brate die Hackbällchen bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun. Nimm sie aus der Pfanne und halte sie im Ofen bei 100°C Ober-/Unterhitze warm.
4. Rühre das Mehl in den Bratensatz in der Pfanne und schwitze es kurz an, bis es etwas dunkel wird. Gieße die Brühe und Sahne zur Mehlschwitze und verrühre alles gut. Schmecke die Rahmsoße mit Sojasoße, Salz und Pfeffer ab. Gib die Köttbullar in die Soße und lasse sie 10 Minuten darin ziehen. Serviere sie mit den Preiselbeeren.

Nährwerte pro Portion: 668,7 kcal | KH 7,8 g | E 29,3 g | F 57,6 g

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!