

– EUROPA AUF DEM TELLER –

KÖTTBULLAR AUS SCHWEDEN

Für 24 kleine Köttbullar

Arbeitszeit: ca. 25 Min. **Backzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

Für die Köttbullar:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
1 Ei
50 g Semmelbrösel
100 ml Milch
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
½ TL Piment, gemahlen
1 EL Butter
1 EL Öl

Für die Rahmsauce:

200 ml Rinderbrühe
150 ml Sahne
1 EL Butter
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer

Zum Servieren:

Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Semmelbrösel mit der Milch vermischen und etwa 5 Minuten quellen lassen. Die Zwiebel sehr fein würfeln. Hackfleisch, Zwiebel, Ei und die eingeweichten Semmelbrösel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Aus der Masse etwa 24 kleine Köttbullar formen.

Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Köttbullar rundherum bei mittlerer Hitze etwa 10–12 Minuten braten, bis sie schön gebräunt und vollständig durchgegart sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Butter im Bratensatz schmelzen lassen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach die Rinderbrühe unter Rühren dazugeben, anschließend die Sahne einrühren. Die Sauce einige Minuten leicht köcheln lassen, bis sie cremig andickt. Mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackbällchen zurück in die Sauce geben und noch etwa 2–3 Minuten darin ziehen lassen.

Die Köttbullar mit etwas Rahmsauce und einem Klecks Preiselbeermarmelade servieren.

Tipp: Die Köttbullar lassen sich prima am Vortag zubereiten. Kurz vor dem Buffet einfach langsam in der Sauce erwärmen. Die Preiselbeeren am besten separat dazustellen.