



KÖTTBULLAR

EIN SCHWEDISCHER KLASSIKER

Und nein, das blau-gelbe Möbelhaus hat es nicht erfunden ...

ca. 60 
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN:

- 500 gr. gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 gr. Champignons
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 1 EL Paniermehl
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter
- 1 EL frische Petersilie (glatt)
- 1 EL Mehl

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kroketten
- Pommes
- Pasta
- Reis



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Die Zwiebel schälen, in ganz kleine Würfel schneiden, die Champignons putzen, den Stiel kürzen und die Pilze in Scheiben schneiden, Petersilie waschen und klein hacken.
2. Etwas Butter in einer Pfanne auslassen und die klein gewürfelten Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
3. In derselben Pfanne danach die Champignons in etwas neuer Butter anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Sie sollten noch Biss haben.
4. Das Hackfleisch mit den erkalteten Zwiebeln, dem Ei, dem Paniermehl und der Petersilie vermischen, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut durchkneten. Anschließend die Hände etwas befeuchten und kleine Klöße von nur 2 bis 3 cm Durchmesser aus dem Fleischteig formen.
5. Die Fleischbällchen in der Pfanne in etwas abermals neuer Butter bei mittlerer Hitze von allen Seiten braun braten, dann aus der Pfanne nehmen.
6. Den Bratensatz in der Pfanne mit einem EL Mehl bestäuben. Mit der Milch und der Sahne ablöschen, leicht köcheln lassen und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen und verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben abschmecken.
7. Die Champignons und Fleischbällchen hinzugeben und alles zusammen noch etwas nachziehen lassen. Es sollte nicht mehr aufkochen, lediglich ziehen, bis alles gar ist.

Klassisch werden die Köttbullar – man spricht sie „SCHÖTTBULLAR“ aus – mit Preiselbeerkompott und Kartoffelpüree serviert.

