

Schwedische Köttbullar, braune Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die gepickelten Gurken:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke 2 EL Weißweinessig 1 TL Zucker
1 Prise Salz

Für die Preiselbeeren:

150 g TK-Preiselbeeren 75 g Zucker

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln 100 ml Milch 100 g Butter
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Köttbullar:

200 g Rinderhack 150 g Kalbshack 1 kleine Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Weizenbrötchen 1 Ei, M 50 ml Sahne
ca. 80 ml Milch Butter Butterschmalz
1 TL Dijonsenf Pflanzenöl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL Butter 100-150 ml Sahne 300 ml Rinderfond
1-2 EL Sojasauce 1 $\frac{1}{2}$ EL Mehl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zw. glatte Petersilie

Für die gepickelten Gurken:

Die Gurke waschen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln.

Essig, Zucker, 4 Esslöffel Wasser und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Gurken in die Essig-Mischung geben und darin ziehen lassen.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren mit dem Zucker in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken 20 Minuten rühren lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.

50 g Butter in einem kleinen Topf braun werden lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Nussbutter und restlicher Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Köttbullar:

Brötchen in kleine Stücke reißen und 5 Minuten in der Milch einweichen lassen. Zwiebel abziehen, feinhacken und mit etwas Butter und Pflanzenöl glasig anschwitzen. Brötchen ausdrücken und mit Rinderhackfleisch, Kalbshackfleisch, Ei, Zwiebel, Sahne, Senf, Salz, Muskat und Pfeffer vermischen. Dann kleine Bällchen formen. Bällchen in reichlich Butterschmalz in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, sodass sie eine schöne Farbe bekommen. Bällchen aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 80 Grad warmhalten.

Für die Sauce:

In der Hackbällchen-Pfanne nochmals etwas Butter schmelzen, dann Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Unter Rühren mit Rinderfond aufgießen. Dann Sahne unterrühren und die Sauce 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz am Schluss die Hackbällchen in der Sauce schwenken.

Für die Garnitur:

Petersilie feinhacken und als Garnitur verwenden.

Kartoffelpüree im Ring anrichten. Jeweils 3-4 Köttbullar auf den Teller legen, Sauce durch ein feines Sieb streichen und darüber gießen. Gurken aus der Lake nehmen, abtropfen und auf den Teller geben. Petersilie darüber streuen. Preiselbeeren in einem separaten Schälchen anrichten.

Etwas Sauce à Part anrichten und servieren.

Anja Crhak am 17. März 2025