

Köttbular, Hackfleischbällchen in Rahm-Soße

Für 4 Portionen:

Köttbular:

700 g Rinderhackfleisch	1 Ei	1 altes Brötchen
3 EL gehackte Petersilie	1 Zwiebel	1 EL Senf
Salz, Pfeffer	Öl	

Rahm-Soße:

1 Zwiebel	optional	Butter
250 ml Sahne	Weißwein	1 Glas Rinderfond
2 EL Senf	Salz, Pfeffer	Stärke

Köttbular:

Petersilie und Zwiebel fein hacken. Das Brot in etwas Milch einweichen, ausdrücken und mit dem Fleisch, Ei, Senf, Zwiebeln und Petersilie in eine Rührschüssel geben und vermengen.

Das kannst du mit den Händen oder dem Handrührgerät durchführen.

Das Hackfleisch anschließend für eine halbe Stunde kalt stellen, dann lassen sich die Bälle besser formen.

Mit den Händen kleine Bälle formen und bereitlegen.

Das Öl in der beschichteten Pfanne erhitzen und die Köttbular in die Pfanne geben. Heiß anbraten und anschließend die Temperatur etwas herunter regulieren.

Nach 2 Minuten die Bällchen wenden. Die schwedischen Hackbällchen müssen nicht ganz durchgebraten sein.

Man kann die Köttbular auch im Ofen warmhalten (bei 100°C für 15 Minuten).

Rahm-Soße:

Der Bratensatz ist bestens für den Geschmack geeignet. eine weitere Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Pfanne in etwas Butter glasig braten. Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen und den Fond in die Pfanne füllen. Die Sahne und den Senf hinzugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Sollte die Rahmsoße nach dem Einkochen zu flüssig sein, diese mit Stärke oder Soßenbinder andicken.

Ist die Rahmsoße fertig, die Hackbällchen in die Soße geben und alles servieren.

Dazu schmecken Pommes, Salzkartoffeln oder Kartoffel-Püree und natürlich Preiselbeeren

NN am 19. Februar 2025