Rezept der Woche von unserer Köchin Janine Frank

Schwedische Kötbullar

* 2 Zwiebeln
* 1 EL Butter
* 500 g Rinder Hackfleisch
* 1 Ei
* 5 EL Paniermehl
* 3 EL Milch
* 2 TL Salz und Pfeffer
* 1 TL Piment
* 3 EL Öl
* 250 ml Gemüsebrühe
* 200 g Kochsahne
* 3 EL Soßenbinder
* etwas Schnittlauch
* Preiselbeeren

1. die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne glasig dünsten. Anschließend abkühlen lassen.
2. Gebt nun das Hackfleisch in eine  Schüssel und mischt das Ei, die Zwiebel, das Paniermehl sowie die 3 EL Milch unter. Würzt die Mischung mit Salz, Pfeffer und Piment.
3. Dann könnt ihr alles gut verkneten und daraus kleine Bällchen (ca. 4 Zentimeter Durchmesser) formen.
4. Nun erhitzt ihr etwas Öl in der Pfanne und bratet die Hackbällchen, bis sie braun und knusprig sind. Dann sind eure Köttbullar fertig und ihr könnt sie zur Seite stellen.
5. Für die Soße siebt ihr nun das Mehl zum Fett in der Pfanne und lasst es unter rühren leicht anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
6. Rührt die Sahne unter und lasst die Soße ungefähr zehn Minuten lang unter rühren köcheln. Bei Bedarf den Sossenbinder einrühren.
7. Danach könnt ihr die Köttbullar in die Sauce geben und alles mit z.bsp. Kartoffeln, etwas Schnittlauch und den Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit 