

Köttbullar-Spieße vom Grill

Schwedische Fleischbällchen einmal anders: vom Grill mit Kartoffel-Rosmarin-Spießen und Preiselbeer-Crème-fraîche.

8 - 10 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Köttbullar:

1 Zwiebel
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
500 g Hackfleisch (halb und halb)
1 Ei (Größe M)
100 g Semmelbrösel (Paniermehl)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Salz
Pfeffer
2 Msp. gemahlener Piment
frisch geriebener Ingwer

Kartoffel-Rosmarin-Spieße:

1 kg kleine Kartoffeln
Salz
etwa 10 Zweige Rosmarin

Preiselbeer-Creme:

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic
150 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Außerdem:

Holzspieße

Wie bereite ich Köttbullar-Spieße zu?:

1 Vorbereiten:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin unter Rühren goldgelb braten. Etwas erkalten lassen.

2 Köttbullar zubereiten:

Hackfleisch in einer Rührschüssel mit den Zwiebelwürfeln, Ei, Semmelbröseln und Crème fraîche vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Ingwer würzen. Den Fleischteig etwa 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Kartoffel-Rosmarin-Spieße zubereiten:

Kartoffeln gründlich waschen, evtl. abbürsten und in Salzwasser knapp gar kochen. Rosmarinzweige, bis auf etwa 2 cm an der Spitze, entnadeln. Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf die Rosmarinspieße aufspießen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Aus dem Fleischteig etwa 40 kleine Kugeln formen. Jeweils 4-5 davon auf Holz- oder Grillspieße stecken und auf dem Grill zubereiten, zwischendurch die Spieße drehen. Die Kartoffel-Rosmarin-Spieße ebenfalls grillen.
- 5 **Preiselbeer-Creme zubereiten:**
Crème fraîche mit Preiselbeeren verrühren. Die Köttbullar-Spieße mit den Kartoffeln und der Creme servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die Köttbullar auch als Sandwich: Hierfür Fladenbrot in Viertel schneiden und kurz von beiden Seiten grillen. Mit Blattsalat, Zwiebelringen, Preiselbeer-Creme, geriebenem Käse und den heißen Fleischklößchen füllen.

