

Köttbullar

Diese herzhaften Fleischbällchen sind ein beliebter Klassiker der schwedischen Küche. Serviert mit lockerem Kartoffelpüree und Preiselbeeren - so lecker.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Köttbullar:

1 Zwiebel
500 g Hackfleisch (halb und halb)
1 Ei (Größe M)
50 g Semmelbrösel (Paniermehl)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Msp. gemahlener Piment
1 TL Thymian

Außerdem:

etwa 2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
etwa 1 EL Schnittlauchröllchen

Preiselbeer-Creme:

1 EL Dr. Oetker Crème fraîche
Classic (etwa 25 g)
150 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Soße:

350 ml Brühe z. B. Rinderbrühe
etwa 125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 EL Wasser
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Meerrettich Paste

Wie bereite ich Köttbullar zu?:

1 Köttbullar vorbereiten:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, Ei und Semmelbröseln in einer Rührschüssel vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken. Mit angefeuchteten Händen etwa 24 kleine Bällchen formen.

2 Köttbullar braten:

Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Fleischbällchen in die Pfanne geben und unter Wenden etwa 8 Min. braun braten.

3 Preiselbeer-Creme zubereiten:

Crème fraîche mit Preiselbeeren leicht verrühren (marmorieren).



④ **Soße zubereiten:**

Brühe zu den Köttbullar in die Pfanne zugeben und einmal aufkochen. Übrige Crème fraîche dazugeben. Gustin mit Wasser anrühren und die Soße damit binden. Kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Köttbullar mit der Soße und der Preiselbeer-Creme servieren. Köttbullar nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu diesem Köttbullar-Rezept passt sehr gut ein cremiges [Kartoffelpüree](#).
- Für eine vegane Variante 500 g veganes Hack verwenden und die Fleischbällchen ohne Ei zubereiten. Die Soße mit Gemüsefond und 150 g Dr. Oetker Creme VEGA zubereiten.

