

Schwedische Köttbullar

(für 4 Pers.)



2 Zwiebeln

fein schneiden

1 EL Butter

in Bratpfanne erwärmen,
die **Hälfte** der Zwiebeln glasig dünsten

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

3 EL Paniermehl

5 EL Milch

1 TL Salz

Zutaten zusammen mit der Zwiebel
in eine Schüssel geben und verkneten
mit angefeuchteten Händen 4-5 cm
grosse Bällchen formen

3 EL Öl

in der Bratpfanne erhitzen
Bällchen rundherum 8-10 min. braten
fertige Bällchen herausnehmen,
warmstellen

restliche Zwiebel im Bratfett andünsten
mit Salz und Pfeffer würzen

2,5 dl Bouillon

2dl Rahm

ablöschen

3 EL Heller Saucenbinder

einrühren, kurz aufkochen, mit Salz und
Pfeffer abschmecken
Hackbällchen in die Sauce geben

1 Bund Schnittlauch

fein schneiden, bis auf etwas zum
bestreuen in die Sauce rühren

125g Preiselbeeren

anrichten und mit Preiselbeeren servieren

