



Köttbullar mit Dillkartoffeln

und Preiselbeersauce



20-30min



2 Personen

Es gibt einen echten, schwedischen Klassiker: Köttbullar! Augesprochen werden sie übrigens "Schöttbullar" und im hohen Norden gehören sie zu jedem Mittsommer und Weihnachts-Festessen dazu. Die herzhaften Bällchen kombinieren wir mit frischen Dill-Kartoffeln und einer süßen Preiselbeer-Sauce. Smaklig måltid!

Was du von uns bekommst

- Semmelbrösel ¹
- Faschiertes, gemischt
- Preiselbeermarmelade
- Kartoffelnetz
- Senf ¹⁰
- Dill
- Milch ⁷
- Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 740.0kcal, Fett 38.1g, Eiweiß 40.7g, Kohlenhydrate 55.9g



1. Gemüse vorbereiten

Einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen die **Kartoffeln** schälen und in gleich große Stücke schneiden. **Zwiebel** schälen und fein hacken. **Dill** ohne die harten Stiele grob hacken.



2. Gemüse kochen

Eine große Pfanne mit 1TL Öl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** darin mit einer Prise Salz weich und glasig anschwitzen, aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswischen. Sobald das Wasser im Topf kocht, die **Kartoffeln** dazugeben und ca. 12-15Min. garkochen, dann abgießen und warm halten.



3. Faschiertes vorbereiten

Inzwischen das Ei mit einer Gabel gut verquirlen. **Faschiertes** mit den **Zwiebeln**, dem Ei und **Senf** verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit feuchten Händen aus der Masse walnussgroße Bällchen formen.



4. Köttbullar zubereiten

Eine große Pfanne mit 2EL Öl hoch erhitzen und die **Bällchen** darin zunächst ca. 2-3Min. goldbraun anbraten, dann die Hitze auf mittlere Stufe runter drehen und weitere ca. 3-4Min. gar braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm beiseite stellen.



5. Sauce zubereiten

Die Fleischpfanne mit 2EL Butter mittelhoch erhitzen, sobald die Butter geschmolzen ist, 2 gehäufte EL Mehl dazugeben. Butter und Mehl 1Min. braten, dann mit **Milch** und 250ml Wasser ablöschen und einen Rindersuppenwürfel darin auflösen. Dabei gut umrühren, sodass eine glatte Sauce entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Kartoffeln fertigstellen

Währenddessen 1TL Butter in den **Kartoffeln** schmelzen lassen und vorsichtig mit gehacktem **Dill** vermengen. **Köttbullar** mit Dill-Kartoffeln und **Preiselbeer-Marmelade** servieren.