



## Köttbullar mit Dillkartoffeln

und Preiselbeersauce



20-30min



4 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

- Dill
- Zwiebel
- Kartoffelnetz
- gemischtes Faschiertes
- Senf<sup>10</sup>
- Milch<sup>7</sup>
- Preiselbeermarmelade

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei<sup>3</sup>
- Butter<sup>7</sup>
- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl<sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- 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 630.0kcal, Fett 28.5g, Eiweiß 37.0g, Kohlenhydrate 52.6g



1. Gemüse vorbereiten

Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen die **Kartoffeln** schälen und vierteln. **Zwiebeln** schälen und fein hacken. **Dill** ohne die harten Stiele grob hacken.



2. Gemüse kochen

Eine große Pfanne mit 1EL 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 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

Die große Pfanne erneut mit 3-4EL 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, wenn die Butter geschmolzen ist, 2 gehäufte EL Mehl dazugeben. Butter und Mehl ca. 1Min. braten, mit **Milch** und 250ml Wasser ablöschen und einen Rindersuppenwürfel darin auflösen. Dabei umrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Köttbullar** in der Sauce warm ziehen lassen.



6. Kartoffeln fertigstellen

Währenddessen 1EL Butter in den **Kartoffeln** schmelzen lassen und vorsichtig mit **Dill** vermengen. Köttbullar mit Dill-Kartoffeln und **Preiselbeer-Sauce** servieren.