



## Schwedische Köttbullar

mit Kartoffelpüree



30-40Min.



3-4 Personen

Heute in der Box: ein schwedisches Traditionsgericht, bei dem alle gerne zuschlagen. Die kleinen Fleischbällchen gibt es in cremiger Sahnesauce und zu selbstgemachtem Kartoffelpüree. Dazu schicken wir dir noch eine Marmelade aus schwarzen Johannisbeeren - Da werden auch Süßmäuler satt!



## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 3 Päckchen Butter <sup>7</sup>
- 1 Becher Sahne <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Milch <sup>7</sup>
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- 2 Päckchen Schwarze Johannisbeermarmelade

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler

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

### Kochtipp

Wer die Kartoffeln nicht schälen will, kocht und stampft diese mit der Schale.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 0.0kcal



### 1. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** aufsetzen. Die **Kartoffeln** schälen und vierteln. Sobald das Wasser kocht, für ca. 15-20Min. kochen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



### 4. Bouletten formen

Nun das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, den eingeweichten **Semmelbröseln** und einem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Esslöffel etwa gleich große Portionen abstechen und mit den Händen zu Bällchen formen.



### 2. Semmelbrösel einweichen

Inzwischen die **Semmelbrösel** mit 100ml Wasser für ca. 2-3Min. einweichen.



### 5. Püree stampfen

Sobald die **Kartoffeln** gar sind, diese abgießen und mit der **Butter** stampfen, nach und nach die **Milch** dazugeben bis ein gleichmäßiges Püree entstanden ist. Mit Salz nach Geschmack abschmecken und warm halten.



### 3. Zwiebeln schneiden

Währenddessen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in möglichst feine Würfel schneiden.



### 6. Bouletten braten

In einer großen Pfanne 2-3EL Öl erhitzen, die **Bouletten** ca. 5-7Min. ringsherum braten, bis das Fleisch durch ist. Zum Schluss mit 1EL Mehl bestäuben. Nun die **Sahne**, 100ml Wasser und 1TL **Marmelade** dazu geben und ca. 2-3Min. einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem **Püree** servieren und nach Geschmack mit restlicher **Marmelade** garnieren.