



Schwedische Köttbullar

mit Kartoffelpüree und Rahmsauce



30-40Min.



2 Personen

Bei diesem schwedischen Traditionsgericht schlagen alle gerne zu. Die kleinen Fleischbällchen in einer cremiger Sahnesauce auf selbst gemachtem Kartoffelpüree sind aber auch einfach zu gut! Und als besonderes i-Tüpfelchen gibt es noch einen Klecks Schwarze-Johannisbeer-Marmelade dazu. Probier es aus!

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Schwarze Johannisbeermarmelade

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Weizenmehl ¹
- Milch ⁷
- Butter ⁷
- Pflanzenöl ⁷
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 894.0kcal, Fett 51.5g, Eiweiß 38.7g, Kohlenhydrate 65.0g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Kartoffeln** aufsetzen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und in 15-20Min. gar kochen.



4. Köttbullar formen

Das **Hackfleisch** mit den eingeweichten **Semmelbröseln**, den **Zwiebeln**, 1 Ei sowie Salz und Pfeffer gründlich vermengen. Mit einem Esslöffel etwa gleich große Portionen abstechen und diese mit den Händen zu 1-2cm großen **Bällchen** formen.



2. Semmelbrösel einweichen

Inzwischen die **Semmelbrösel** mit 50ml Wasser 2-3Min. einweichen.



5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit ca. 1EL Butter zu einem **Püree** stampfen. **Tipp:** Wer mag, kann für ein cremigeres **Püree** noch etwas Milch hinzufügen. Mit Salz abschmecken und das **Püree** bis zum Servieren warm halten.



3. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden.



6. Köttbullar braten

Die **Köttbullar** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Öl bei mittlerer Hitze rundum 5-7Min. braten, bis die **Bällchen** durch sind. Mit 1EL Mehl bestäuben, dann mit ca. **2/3 der Sahne** und 100ml Wasser ablöschen. **1TL Marmelade** unterrühren und 2-3Min. mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Köttbullar** mit dem **Püree** servieren, nach Geschmack mit **restlicher Marmelade** garnieren.