



KÖTTBULLAR SELBSTGEMACHT / SCHWEDISCHES REZEPT / IKEA NACHGEMACHT



Wer kennt sie nicht? Die schwedischen Hackbällchen Köttbullar, bekannt aus dem Ikea, in einer Rahmsauce. Dazu serviere ich Kartoffelpüree, denn den lieben die Kinder. Das perfekte Rezept für ein schwedisches Mittagessen!



Zubereitungszeit

60 Minuten

HACKBÄLLCHEN

Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Butterschmalz in einem Topf bei mittelhoher Hitze und brate die Gemüsewürfel darin in etwa 10 Minuten an, bis sie glasig sind und lecker duften. Ich bereite mein Hackfleisch immer gern selbst zu und verwende für dieses Rezept Rindernacken. Schneide das Fleisch in lange Streifen und zerkleinere sie im Fleischwolf. Zerkleinere auch die Kartoffel und Petersilie im Fleischwolf. (Alternativ: Reibe die Kartoffel und hacke die Petersilie fein). Verknete nun alle Zutaten, auch die geschmorten Zwiebeln in einer Rührschüssel und stelle die Hackfleischmasse etwa 30 Minuten abgedeckt kühl.

Forme anschließend daraus etwa 3 cm große Bällchen (Eisportionierer). Gare sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C Heißluft etwa 20 Minuten.

KARTOFFELPÜREE VORBEREITEN

Schneide die Kartoffeln grob und gare sie in 1 Liter Wasser mit 1 TL Salz so lange, bis sie weich sind.

RAHMSOSSE

Verwende den Zwiebeltopf oder die Pfanne weiter für die Sauce. Schmelz darin die Butter, rühre das Mehl ein und schwitze das Mehl etwa 2 Minuten an. Lösche die Mehlschwitze mit der Brühe und nach Belieben mit etwas Weißwein ab. Füge die Sahne, den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und das Lorbeerblatt hinzu und lasse die Sauce aufkochen. Stelle den Herd herunter und lasse die Sauce mit Deckel etwa 15 Minuten leicht köcheln.

KARTOFFELPÜREE

Schmelz etwas Butter in einem kleinen Topf und brate die zerkleinerten Knoblauchzehen darin etwa 1-2 Minuten an. Gieße die Kartoffeln ab und zerstampfe sie mit den Knoblauchzehen, der restlichen Butter, Milch, Muskat, Salz und Pfeffer.

SERVIEREN

Lege die Hackbällchen kurz vor dem Verzehr in die Sauce und richte das Kartoffelpüree mit dem Köttbullar und Preiselbeeren an.

HACKBÄLLCHEN:

- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Butterschmalz
- 1 kg Hackfleisch (Rind)
- 50 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 Petersilie
- 2 Eier
- 1.5 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Senf
- 50 g Paniermehl

RAHMSOSSE:

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 500 ml Brühe (rind)
- Weißwein (nach Belieben)
- 100 ml Sahne
- ½ TL Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt

KARTOFFELPÜREE:

- 1 kg Kartoffel
- 120 g Butter
-



KÖTTBULLAR SELBSTGEMACHT / SCHWEDISCHES REZEPT / IKEA NACHGEMACHT

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- 1 Knoblauchzehe
- 120 ml Milch
- 1 Muskatnuss
- 1 TL Salz
- 1 Pfeffer