



HOT AUF DISTANZ

Globus à la Carte

Sarahs Kochangebot für fremde Küchen



REZEPTSEITE DONNERSTAG 25.MÄRZ 2021

Köttbullar & Schwedische Kartoffeln

Hackbällchen mit Backofenkartoffeln

500 g	Hackfleisch (gemischt)	3 EL	Öl (geschmacksneutral)
3 EL	Semmelbrösel	1 TL	Mehl
½	Bund Petersilie	200 ml	Rinderbrühe
1	Ei	200 ml	Sahne
1 EL	Butter	1 TL	Zitronensaft (frisch gepresst)
2	Zwiebeln	4 EL	Preiselbeeren
1 T	Senf	8	Kartoffeln (mittelgroß)
1	große Knoblauchzehe	50 g	Butter
	Salz / Pfeffer (schwarz)	50 g	Geriebener Hartkäse (Parmesan usw...)

 <https://www.youtube.com/watch?v=gHUrUG20jOE>

Köttbullar

Zuerst schälst du die Zwiebeln und schneidest sie in feine Würfel. Dann die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Nun das Hack in eine große Schüssel geben und mit Ei, den Semmelbröseln, den gedünsteten Zwiebeln, dem Senf, der Petersilie, sowie Salz und Pfeffer verkneten.

Nun mit den Händen walnussgroße Bällchen formen. Den Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen unter Wenden rundherum sechs Minuten knusprig anbraten. Die fertigen Hackbällchen auf einem Teller im Ofen warm stellen.

Für die Sauce restliche Zwiebeln im heißen Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit dem Mehl bestäuben, kurz verrühren und mit Brühe und Sahne ablöschen. Die Sauce fünf Minuten einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Köttbullar mit der Sauce, etwas Preiselbeeren und etwas Petersilie bestreut anrichten.

Tipp

Klassisch essen die Schweden Salzkartoffeln zu ihren Köttbullar. Die kleinen Fleischklößchen schmecken aber auch toll zu cremigem Kartoffelbrei, Reis oder knusprigen Pommes - je nachdem was du am liebsten magst.

 <https://www.youtube.com/watch?v=1xK5MMRQv0k>

Schwedische Kartoffeln

Kartoffeln jeweils auf einem Löffel bis zum Löffelrand alle 2mm einschneiden.

Sie geschmolzene Butter daraufgeben und Die Kartoffeln bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, für 35-40 Minuten backen. Die Kartoffeln während des Backens ab und zu mit der Butter aus der Auflaufform bestreichen.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Backzeit Parmesan über die Kartoffeln streuen und diese bei gleicher Temperatur weiterbacken.

Viel Spaß bei der Zubereitung - und dann guten Appetit