

Köttbullar

Schweden (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 650g Rinderhackfleisch
- ein paar Esslöffel gekochte und gezuckerte Preiselbeeren
- Teile eines kleinen Brötchens (Semmel), ca. 50g
- 2.5dl Kochrahm (Rama) oder Crème fraîche
- Butter und/oder Öl
- ½ Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 2 Esslöffel Maisstärke (Maizena)
- 3dl Fleischbouillon (heisses Wasser und 1 Bouillonwürfel)
- 1 Schuss Sojasauce
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Bund frische Petersilie
- Pfeffer und/oder Piment, Salz

Vorbereitung:

- Semmel, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie klein schneiden.
- Das Maizena in einem kleinen Glas mit kaltem Wasser gut auflösen.

Zubereitung:

- Die Hälfte der Zwiebeln und des Knoblauchs mit wenig Zucker in der Bratpfanne in etwas Butter oder Öl gold-braun karamellisieren.
- In einer grossen Schale das Hackfleisch, die karamellisierten Zwiebel/Knoblauch, Semmelbrösel, ½dl Rahm, das Ei, einen Teil der Petersilie, Pfeffer und Salz von Hand sehr gut vermischen.
- Dann von Hand ca. 40 Kugeln mit gut 3cm Durchmesser formen. Wenn möglich, die Kugeln 1...2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fester werden.
- Die Hackkugeln in einer genügend grossen Bratpfanne (ggf. in 2 Portionen) in Butter oder Öl ca. 8...10 Minuten rundum goldbraun braten, aber nicht verbrennen. Sie werden danach noch geköchelt. Beiseitestellen, jedoch den Bratensatz in der Pfanne lassen.
- In den Bratensatz noch etwas Öl oder Butter geben und die andere Hälfte Zwiebeln/Knoblauch andünsten.
- Nacheinander 2dl Rahm, den Fleischbouillon, wenig Senf und Sojasauce zugeben und aufkochen.
- Nach und nach Maizena-Wasser zugeben, bis die Sauce genug sämig ist.
- Mit Pfeffer/Piment abschmecken.
- Die Fleischbällchen wieder zugeben und das Ganze noch ca. 10 Minuten leicht köcheln.
- Am Schluss den Rest der Petersilie darüber streuen und auf dem Teller nach Belieben die süss-sauren Preiselbeeren draufgeben.

Tipp:

- Schweden und die Schweiz werden in fernen Ländern oft verwechselt. Auch diese Speise sieht mir nicht so unähnlich aus wie Schweizer Hacktöschli & Co.
- Als Beilage ist Kartoffelstock fast vorgegeben. Rezept siehe unten.

Kartoffelstock

Zutaten:

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- 70g Butter (3...4 Esslöffel)
- 2dl Milch
- Pfeffer, Salz
- Muskatnuss gerieben

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln zugedeckt ca. 25 Minuten weichkochen, bis ein Rüstmesser nicht mehr stecken bleibt.
- Wasser abtropfen lassen.
- In einer grossen Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.
- Butter und Milch erwärmen und dann gut unter den Kartoffelstock rühren, ebenso reichlich Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

