

KÖTTBULLAR

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 600 g Faschiertes / Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel / Paniermehl
- 200 ml Wasser
- 250 ml Schlagobers / Schlagsahne
- 1/4 Suppenwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten

- Preiselbeerkompott
- 500 g Kartoffeln

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen.

Semmelbrösel und Wasser verquirlen und 10 Minuten quellen lassen. Zwiebeln schälen, reiben oder sehr sehr fein hacken. Faschiertes, Eier und geriebene Zwiebeln zu den Semmelbröseln geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut verkneten und in heißem Öl bei schwacher bis mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten. Den Bratrückstand mit Obers aufgießen, Suppenwürfel hineinbröseln, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Köttbullar mit Sahnesauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln servieren.