

SCHWEDISCHE KÖTTBULLAR

| Fleischbällchen mit Preiselbeeren, Sahnesoße und Salzkartoffeln |

GESAMTZEIT	60 Minuten	ARBEITZEIT	60 Minuten	REGION	Schweden
		PASSENDER DRINK	Wasser		
		SAISON	ganzjährig		
		ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN			
Für Köttbullar		Für die Soße:			
- 1,5 kg	Rinderhack	- 1 EL	Sojasoße		
- 300 ml	Haferflocken oder Semmelbrösel	- 2 EL	Preiselbeerkompott		
- 100 ml	Milch	- 2 TL	scharfer Senf (Dijon)		
- 1/4 Bund	Petersilie (25 g)	- 500 ml	Sahne		
- 3	Eier	- ca. 800 g	Bio-Kartoffel, klein (je nach Hunger)		
- 1 EL	scharfer Senf (z.B. Dijon)	-	Butter zum Braten		
- 1 TL	Piment				
- 1 TL	Peffer, frisch gemahlen				
- 1 Prise	Zucker				
-	Meersalz				
<p>tigung. Nur selbstgemachte Köttbullar sind dann eben doch nochmal was anderes. Und außerdem können auch nicht viele Menschen behaupten, dass Sie das wirklich zuhause kochen können.. So wie echte Schweden eben. Alleine deshalb lohnt es sich schon, seinen Arsch an die Herdplatte zu bewegen.</p> <p>Es wissen die Wenigsten, dass Köttbullar tatsächlich ein traditionelles Familiengericht in Schweden ist. Und noch weniger Menschen wissen, dass klassisch sogar Elchhack verwendet wird. Beim Metzger unseres Vertrauens gab es das leider grade nicht...Deshalb ist dieses Rezept mit Rinderhack. Zu Köttbullar kann man neben Salzkartoffeln auch super saure Gurken, eine Bratensoße oder Kartoffelpüree. It depends on you.</p> <p>Und wo wir schon einmal bei anderen Sprachen sind: Hej jag är en Köttbullar - bedeutet auf schwedisch „Ich bin ein Köttbullar.“ Nur mal so als kleine Idee: Lern den Satz auswendig, koch bei deiner nächsten WG-Möbelparty ein paar Köttbullar, leg ein paar Bleistifte und Maßbänder aus und serviere es auf einem BILLY Regal unter einer Hektar-Stehlampe. Dazu lädst du noch ein paar Pärchen mit Kindern ein und baust ein Bällebad auf. Dann bist du dein ganz eigener IKEA - nur in besser. Und dann fragst du nochmal. Wohnst du noch oder isst du schon?</p>					
<p>Wohnst du noch oder isst du schon? Den Werbespruch hätte sich Ikea besser auch mal auf ihre Fahne schreiben können, denn viele Menschen lieben nicht nur die Möbel, sondern vor allem auch die Hot Dogs und die Köttbullar aus dem schwedischen Möbelhaus. Blöd gelaufen Ikea, denn dieser Spruch gehört jetzt uns...Und damit nicht genug. Dieses Köttbullar-Rezept ist ein traditionelles Familienrezept aus Schweden, schmeckt viel besser und es gibt außerdem noch Salzkartoffeln dazu. Wenn da mal nicht gerade ein Geschäftsmodell irgendwo in Schweden gewaltig ins Wanken gerät...</p> <p>Spaß, natürlich haben auch die Köttbullar bei Ikea ihre Berech-</p>					

300 g Haferflocken oder Semmelbrösel - 100 ml Milch - 1/4 Bund Petersilie (25g) - 3 Eier - 1 EL scharfer Senf (Dijon) - 1 TL Piment - 1 TL Pfeffer, frisch gemahlen - 1 Prise Zucker - Meersalz - 800 g Bio-Kartoffeln, klein

STEP 1

Die Petersilie hacken. Piment und ggf. den Pfeffer in einem Mörser zermahlen. Anschließend alles zusammen mit den Haferflocken, der Milch, den Eiern und dem scharfen Senf in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Meersalz und Zucker unterrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.

Nach ca. 15 Minuten in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln gründlich mit der Schale waschen. Wenn das Wasser kocht, die Kartoffeln mit Schale hineingeben und solange kochen, bis Sie bissfest sind (ca. 15-20 Minuten).

1 kg Rinderhack - 2 Zwiebeln - Meersalz, Butter zum Braten

STEP 2

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken bzw. klein raspeln. Beides zusammen in die Schüssel mit den anderen Zutaten geben und ebenfalls gut vermengen. Aus der Masse ca. walnussgroße Kugeln mit den Händen formen.

In einer Pfanne ordentlich Butter erhitzen und die Fleischbällchen nacheinander von allen Seiten anbraten. Die fertigen Köttbullar bei ca. 100°C im Ofen warm halten.

1 EL Sojasoße - 2 EL Preiselbeerkompott - 2 TL scharfer Senf - 500 ml Sahne - 1 großer Schluck Kartoffelwasser (wegen der Stärke) -

STEP 3

In die Pfanne mit den Butterresten die Sahne hineingeben und damit die Reste vom Boden der Pfanne lösen. Einmal aufkochen lassen und die Sojasoße, den Preiselbeerkompott und den Senf hinzugeben. Erneut aufkochen lassen und Kartoffelwasser hinzugeben (Das bindet die Soße, durch die Stärke). Kurz auf niedriger Flamme weiterköcheln lassen, bis die Soße schön sämig geworden ist.

Köttbullar aus dem Ofen nehmen und mit den Kartoffeln und der Soße sofort heiß servieren.

TIPP

**Zu dem Gericht passen ideal saure Essiggurken.
Traditionell wird das Gericht mit Elchhack gegessen**