

Rezept-Idee aus Schweden



Schwedische Köttbullar mit Rahmsoße

Die kleinen runden Fleischbällchen gelten als schwedisches Nationalgericht und gehören neben Hot Dogs und Duftkerzen wohl zu jedem Besuch der schwedischen Möbelkette dazu.

Allerdings ist vielen nicht bekannt, dass die Fleischbällchen ihren Ursprung gar nicht in Schweden haben. Tatsächlich wurden die heutigen Köttbullar von der türkischen Köfte inspiriert. Als König Karl Gustav XII. von seiner Reise durch das Osmanische Reich zurückkehrte, brachte er das Rezept für die heutigen Köttbullar mit sich.

So wird's gemacht:

Das **Hackfleisch** in eine mittelgroße Schüssel geben. Danach **Zwiebeln** schälen und in kleine Würfel schneiden. **Semmelbrösel** und ein **Ei** dazugeben und alles einmal kräftig umrühren. Das Hackfleischgemisch grob mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Benetzen Sie dann Ihre Hände mit Wasser und formen aus dem Hackfleischgemisch gleichgroße Bällchen. Heizen Sie in der Zwischenzeit den Ofen auf **100° C Ober-/Unterhitze** vor. Eine Pfanne mit **Butter** erhitzen und die Fleischbällchen von allen Seiten schön scharf anbraten. Dabei drauf achten, dass Sie gleichmäßig gegart werden, um saftig zu bleiben. Danach die fertigen Fleischbällchen in den Ofen stellen zum Warmhalten.

Für die Soße **Butter** und **Mehl** in einem Topf anschwitzen und unter ständigem Rühren **Sahne** dazugeben. Zusätzlich zur Sahne noch **Rinderbrühe** einrühren, um einen noch intensiveren Geschmack zu erreichen. Danach haben Sie die Möglichkeit die Soße je nach Belieben zu würzen. Sobald Sie aufgekocht ist, kann das Essen serviert werden.

Sie brauchen:

Zutaten für 4 Personen

Für die Fleischbällchen:

- 500 g Hackfleisch
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 30 g Butter
- 1 Prise Pfeffer und Salz

Für die Soße:

- 40 g Butter
- 50 g Mehl
- 200 ml Sahne
- 300 ml Rinderbrühe

Genießt man am Besten mit Kartoffelpüree und einem Klecks Preiselbeerkompott.

45 min

einfach