

Schwedische Köttbullar wie bei IKEA

Wir lieben Köttbullar! Die kleinen Hackbällchen (werden übrigens „Schöttbüllar“ ausgesprochen) mit der leckeren Sauce – ihr könnt sie ganz einfach zuhause machen. Und sie schmecken mindestens so köstlich, wie im schwedischen Möbelhaus. Dazu gibt’s Kartoffeln oder Püree und Preiselbeer-Marmelade.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g Hackfleisch (gemischt oder Rind)
1 kleine Zwiebel
2 EL Semmelbrösel
1 Ei
50 ml Sahne
Salz & Pfeffer
2 EL neutrales Öl
1 EL Butter

Zutaten für die Sauce:

200 ml Sahne
200 ml Rinderfond oder Rinderbrühe
1 EL Soja-Sauce
1 EL Maisstärke oder Speisestärke
Salz & Pfeffer

außerdem:

Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung

1. Schält die Zwiebel, hackt sie sehr fein und schwitzt sie in 1 TL Butter an.
2. Gebt 500 g Hackfleisch, 2 EL Semmelbrösel, 1 Ei, 50 ml Sahne, Salz & Pfeffer und die angeschwitzten Zwiebeln in eine Schüssel. Verknetet alles miteinander und formt aus der Masse kleine, walnussgroße Bällchen.
3. Gebt die restliche Butter und 2 EL neutrales Öl in eine Pfanne und bratet die Hackbällchen darin knusprig braun. Nehmt sie anschließend aus der Pfanne.
4. Gebt 200 ml Sahne, 200 ml Rinderfond und 1 EL Sojasauce in die Pfanne und lasst das Ganze kurz aufkochen. Löst 1 EL Maisstärke in etwas kaltem Wasser auf und rührt die Stärke mit einem Schneebesen in die köchelnde Sauce ein. Lasst sie so lange weiterköcheln, bis sie ein wenig eindickt und schmeckt sie anschließend mit Salz und Pfeffer ab. Gebt die Hackbällchen in die Sauce oder serviert beides getrennt voneinander – wie ihr mögt.

5. Serviert dazu leckeres Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln und einen Klecks Preiselbeer-Marmelade.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/schwedische-koetbullar-wie-bei-ikea>