

# Schwedische Köttbullar



## Einkaufsliste

### ca. 30 Köttbullar

- 500g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 2EL Butter
- 1 Toast oder kleines Brötchen (ca. 70g)
- 50ml Milch
- 1TL Mehl
- 1 Eigelb
- 1TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Ingwerpulver
- ½ TL Muskat
- 1TL Paprikapulver
- 1TL gehackte Petersilie

### Sauce:

- 50g Butter
- 1EL Mehl
- 250ml Gemüsebrühe
- 200ml Milch
- 50ml Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer und Salz
- Spritzer Zitronensaft
- 1 Bund Petersilie

## So wird's gemacht:

Brot in Milch einweichen. Zwiebeln sehr fein hacken. 1EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Alle Zutaten für die Köttbullar mischen und das Brot sowie die Zwiebeln unterkneten. Masse 30 Minuten ziehen lassen.

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen

In einer Pfanne 1EL Butter erhitzen und einen Klob testweise anbraten. Probieren und ggf. nachwürzen. Aus der Masse ca. 30 kleine Kugeln formen und von allen Seiten braun anbraten.

Klöße aus der Pfanne nehmen. Restliche Butter in der Pfanne bräunen und das Mehl in die erhitzte Butter geben. Mehl kurz anbräunen. Gemüsebrühe und Milch mischen und das Mehl damit ablöschen, köcheln lassen und würzen.

Köttbullar und die Sauce in eine ofenfeste Form geben. Bullar im Ofen 25-35 Minuten schmoren. Das Lorbeerblatt entfernen. Zum Schluss die Sahne unterrühren, ggf. mehr Gemüsebrühe sollte zu viel Flüssigkeit verdunstet sein.

Nudeln, Reis oder Kartoffeln kochen und mit den Bullar sowie nach Belieben mit Preiselbeermarmelade servieren.