



Köttbullar mit Kartoffeln und Rahmsauce

Die Köttbullar sind ein traditionelles schwedisches Gericht und die meisten von uns kennen diese Speise durch das Einrichtungshaus Ikea. Wir haben uns eine sehr feine, hausgemachte Variante der Köttbullar ausgedacht und wollen zum selber machen anregen.

Unsere Sauce wird auf Basis eines Kalbsfonds zubereitet und bietet ein feines und harmonisches Erlebnis am Gaumen. Beim selbst gemachten Kartoffelpüree unbedingt auf die Kartoffelsorte achten, damit das Püree eine schöne Konsistenz und Farbe erhält.

Die Köttbullar bereiten wir aus gemischtem Faschiertem zu, wer echtes Elchfleisch bekommt, kann sich echte Original-Köttbullar selber zubereiten.

 50 Minuten

 4 Portionen

Zutaten

Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln

Salz

40 g Butter

Pfeffer, Muskat

Köttbullar:

1 Zwiebel

1 EL Ceres Soft

500 g Faschiertes gemischt (Hackfleisch)

20 ml Milch

4 EL Paniermehl

2 TL Salz

1 EL Senf, scharf

Rahmsauce:

250 ml Kalbsfond oder Rindsbratensaft

1 TL Maisstärke

150 ml Sahne

50 g Butter

Salz, Pfeffer

Frittieren der Köttbullar:

1 KG Ceres Soft Pflanzenfett

Dekoration:

4 EL Preiselbeeren

4 Zweige Petersilie

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Wasser weich garen.
- Für die Köttbullar die Zwiebel fein würfeln, in Ceres Soft hellbraun anbraten und abkühlen lassen.
- Faschiertes in eine Schüssel geben, Milch, Paniermehl, Salz, Senf und vorbereitete Zwiebeln dazu geben und vermischen. Die Masse gleichmäßig portionieren, dann mit den befeuchteten Händen Kugeln formen und bereit stellen.
- Kartoffeln abschütten, in der Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, warm halten bis zum anrichten.
- Für die Rahmsauce Kalbsfond mit Maisstärke vermischen und aufkochen, dann die Sahne langsam einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Butter verfeinern. Die Rahmsauce warm stellen.
- Das Ceres Pflanzenfett in der Fritteuse erhitzen, auf den Temperaturbereich von 170° C achten, die vorbereiteten, rohen Köttbullar 3 Minuten frittieren, dann auf ein Backblech mit Backpapier legen und kurz abtropfen lassen.
- Das Kartoffelpüree, Köttbullar und Sauce auf den Teller anrichten. Mit Preiselbeeren und Petersilie dekorieren und rasch servieren.

Hauptspeisen