

# *Karins Köttbullar*

---



Schwedischer Klassiker, serviert mit Potatismus (Kartoffelpüree) und Lingons (Preißelbeeren)

## **Zutaten** (für 4 Personen)

- 600 g Gehacktes halb und halb
- 2 Scheiben Weißbrot / Toast
- 2 dl Sahne
- 2 Eigelb
- 1 kleine, fein gehackte Zwiebel
- 2 TL Salz
- 1 Messerspitze gemahlene Ingwer
- 1 Messerspitze weißen Pfeffer
- Etwas Butter zum Braten

## Zubereitung

- Die Kanten vom Weißbrot entfernen und die restlichen Brotscheiben in eine größere Schüssel bröseln. Will man die Kruste verwenden, muß sie sehr fein zerbröselt werden.
- Die Sahne darüber gießen und ca. 10 Min. quellen lassen.
- Gewürze, die feingehackte Zwiebel und das Eigelb hinzufügen und verrühren. Dann das Hackfleisch dazugeben und alles gut vermengen.
- Die Finger in kaltes Wasser tauchen und kleine, ca. walnußgroße Fleischklößchen formen und auf ein Brettchen legen.
- 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen und dann portionsweise die Fleischbällchen darin braten. Zwischendurch die Pfanne schütteln, sodaß sie ihre runde Form behalten (beim Ceran-Herd besser vorsichtig mit einem Pfannenwender umdrehen).
- Die fertige Portion Köttbullar in eine vorgewärmte Schüssel geben und so nach und nach alle Fleischbällchen fertig braten.
- Will man Soße haben, kann man nach dem Braten 1 - 1 ½ dl Wasser in die Pfanne gießen und 1 Brühwürfel, etwas Tomatenpüree und evtl. noch einen Klecks Sahne dazugeben.