



# SCHWEDISCHE FLEISCHBÄLLCHEN „KÖTTBULLAR“ MIT KARTOFFELPÜREE UND PREISELBEERMARMELADE

## Zutaten:

500 g Hackfleisch/Faschiertes  
(ich verwende Jungrind)  
30 g Paniermehl/Semmelbrösel (ca. 2,5 geh. EL)  
70 ml Milch  
1 Ei Gr. M  
1 EL Kräuter  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel

## Soße:

2 leicht gehäufte EL Mehl  
200 ml Rinder- oder Gemüsebrühe  
350-400 ml Sahne  
1-2 TL Senf

## Für das cremige Püree:

1 kg geschälte und gewaschene  
Kartoffeln (mehlig)  
200 ml heiße Milch  
120 g weiche Butter  
Prise Muskatnuss

## Zum Anrichten:

Preiselbeermarmelade



## Zubereitung:

- 1) Verrührt die Semmelbrösel mit der Milch und lasst die Mischung kurz quellen.
- 2) Gebt das Fleisch in eine Schüssel, zusammen mit dem Ei, den Kräutern, der Semmelbrösel-Milch-Mischung und einer sehr fein gehackten Zwiebel. Ich gebe diese in meinen Multizerkleinerer, denn je feiner sie ist, umso besser. Ihr könnt sie, wenn ihr wollt, auch fein reiben. Würzt die Masse mit ca. 2 TL Salz und  $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer und knetet sie gut durch.
- 3) Formt daraus (z.B. mithilfe eines Teigportionierers oder Makronators) kleine Bällchen, die in etwa gleich groß sein sollten. Gebt diese auf ein mit Backpapier belegtes Tablett. Deckt sie mit einer Schicht Frischhaltefolie ab und stellt sie für etwa 30 min in den Kühlschrank.
- 4) In der Zwischenzeit schält und wäscht ihr die Kartoffeln und viertelt sie. Kocht sie in reichlich Salzwasser (dieses sollte sie bedecken) ca. 20-30 min bis sie gar sind.
- 5) In einer Pfanne erhitzt ihr etwas Öl/Butter und bratet darin die Bällchen idealerweise in zwei Touren an, d.h. nicht alle auf einmal sondern zunächst eine Hälfte und dann die andere. Bratet sie zunächst bei starker Hitze an, damit sie Farbe annehmen und danach reduziert ihr die Hitze ein wenig und fahrt fort bis sie innen durch sind. Gebt sie auf einen Teller, stellt sie zur Seite und kümmert euch um die Sauce.
- 6) In den Bratensatz gebt ihr bei Bedarf noch etwas Öl/Butter und gebt das Mehl dazu. Schwitzt dieses kurz an und löscht es portionsweise und unter Rühren (mit einem Schneebesen) mit der Brühe und danach mit der Sahne ab. Fügt auch den Senf hinzu.
- 7) Anschließend gebt ihr die Bällchen zurück in die Sauce, würzt sie und stellt sie warm.
- 8) Gießt das Kartoffelwasser ab und gebt die weiche Butter und die heiße Milch zu den Kartoffeln dazu. Rührt ein wenig bis sich die Butter aufgelöst hat. Dann wird gestampft bis keine größeren Stückchen sichtbar sind.
- 9) Richtet die Bällchen mit dem Püree, der Sauce und einem Klecks Preiselbeermarmelade an. Guten Appetit!

## Sastojci:

500 g sitno mljevenog mesa  
(ja koristim junetinu)  
30 g prezli/krušnih mrvica (otprilike 2,5 vrhom pune kašike)  
70 ml mlijeka  
1 jaje vel. M  
1 kašika začinskog bilja  
so, biber  
1 glavica crvenog luka

## Umak:

2 vrhom pune kašike brašna  
200 ml goveđeg ili povrtnog temeljca  
350-400 ml vrhnja za kuhanje  
1-2 kašičice senfa

## Za kremasti pire krompir:

1 kg oguljenih i opranih krompira  
(brašnasta vrsta za pire)  
200 ml vrelog mlijeka  
120 g maslaca na sobnoj temp.  
prstohvat muškarnog oraščića

## Za serviranje:

marmelada od ribizli



## Priprema:

- 1) Prezle prelijte mlijekom i ostavite 5-10 min da odstoje.
- 2) U posudi pomiješajte jako sitno mljeveno meso, dodajte mješavinu prezli i mlijeka, jaje, začinsko bilje i jako sitno nasjeckani luk. Ja ga stavljam u multipraktik, jer što je sitniji, to je bolje. Po želji ga možete i naribati na ribežu. Začinite smjesu solju (ca. 2 kašičice) i biberom (ca. ½ kašičice) i dobro je izmiješajte rukom.
- 3) Od dobivene smjese vadite okruglice u veličini većeg oraha (ja rado koristim svoju spravicu za formiranje loptica ili tkzv. makronator. Stavljajte ih na tacnu obloženu pek papirom. Gotove loptice prekrijte slojem prozirne folije pa ih stavite na 30 min u frižider.
- 4) U međuvremenu operite krompir i izrežite ga na četvrtine. Kuhajte ga u slanoj vodi oko 20-30 min dok ne omekša.
- 5) U tavi zagrijte ulje ili maslac pa pržite loptice u dvije ture, tj. ne sve od jednom nego prvo jednu polovicu loptica pa zatim drugu. Pržite ih prvo na jačoj vatri kako bi dobile lijepu boju a zatim je malo smanjite i nastavite prženjem dok se potpuno ne ispeku. Prebacite ih na tanjir i stavite na stranu do daljnje upotrebe a zatim pripremite umak.
- 6) U tavu u kojoj su se pržile loptice dodajte po potrebi još ulja ili maslaca pa umiješajte brašno. Postepeno i uz stalno miješanje (sa metlicom za snijeg) dodajte temeljac a zatim vrhnje i senf.
- 7) Loptice vratite u umak, začinite ih solju i biberom i smanjite vatru na minimum, tek toliko da se ne ohlade dok pripremate pire krompir.
- 8) Krompir ocijedite pa mu dodajte mekani maslac i vrelo mlijeko. Miješajte malo dok se maslac ne otopi a zatim počnite da ga gniječite dok se ne stvori kremasti pire bez većih komadića.
- 9) Loptice servirajte uz umak, pire krompir i marmeladu od ribizli (za mene je ona obavezna jer upotpunjuje ukus a vi je možete i izostaviti ako niste ljubitelji slatko-slane kombinacije). Prijatno!