

Köttbullar

Fußball WM 2018

Die Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch (im Original: Elch)
- 1 kleine Zwiebel
- 150 ml Sahne
- 1 Ei
- 6 EL Paniermehl
- 10 g Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- ½ TL Koriandersamen (gemahlen)
- 1 TL Senf
- Öl zum braten



Die Zubereitung der Köttbullar:

- Das Rindfleisch durch den Fleischwolf lassen.
- Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und zu dem Hackfleisch geben.
- Die Sahne und das Paniermehl mischen, damit die Brösel sich vollsaugen.
- Das Ei, die Gewürze, die Zwiebel und das gequollene Paniermehl zu dem Hackfleisch geben und alles vermengen.
- Die Hackmasse zu kleinen Kugeln formen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Die Hackkugeln in die Pfanne geben und rundherum braun anbraten.
- Bei geringer Hitze durchbraten.
- Entweder warm oder kalt servieren.



Klassisch werden die Köttbullar warm mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln gegessen.

QR-Code scannen und Video schauen!

