

Köttbullar mit Kartoffelstock

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

KÖTTBULLAR

1 Zwiebel, fein gehackt
 1 EL Bratbutter
 4 Zweige Petersilie, fein gehackt
 400 g Rindshackfleisch
 1 TL Salz, Pfeffer
 2 EL Paniermehl
 Bratbutter zum Braten

SAUCE

1 Zwiebel, fein gehackt
 2 EL Butter
 2 EL Mehl
 1 dl Rotwein
 2 dl Rindsbouillon
 1 Lorbeerblatt
 2 EL Rahm
 1 EL Preiselbeerkonfitüre
 ½ TL Salz, Pfeffer

KARTOFFELSTOCK

1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält,
 in Stücken
 1–1,5 dl Milch
 30 g Butter
 Muskatnuss



© le menu

Zubereitung

KÖTTBULLAR

Zwiebel in Bratbutter andämpfen, Petersilie begeben, kurz mitdämpfen, herausnehmen, auskühlen lassen. Hackfleisch beifügen, würzen, von Hand gut mischen und so lange kneten, bis eine zusammenhängende Masse entsteht. Zu Bällchen von je ca. 3 cm Ø formen, rundum im Paniermehl wenden. In der heissen Bratbutter rundum ca. 6–8 Minuten braten, im Ofen bei 60 °C warm stellen.

SAUCE

Zwiebel in der warmen Butter andämpfen, Mehl begeben, unter Rühren dünsten, sodass das Mehl aber keine Farbe annimmt. Wein dazugiessen, mit einem Schwingbesen rühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Bouillon und Lorbeerblatt begeben, unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Rahm und Konfitüre begeben, würzen.

KARTOFFELSTOCK

Kartoffeln in siedendem Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgiessen, zurück in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze austrocknen, bis die Kartoffeln weissliche Ränder haben, herausnehmen. Milch und Butter in derselben Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln durchs Passe-vite in die Flüssigkeit treiben, luftig schlagen, würzen.

Tipp

Mit Preiselbeerkonfitüre servieren.

