

Kötbular

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 110 Personen

Quelle: <https://www.kartoffel.ch/de/rezepte/hauptgang/koetbullar-mit-kartoffelstock.html>

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz, Paprika

2.75 dl Rapsöl	
1.65 kg Zwiebel	
16.5 kg Hackfleisch	
165 g Senf	3 EL pro 10 Pers
33 Stück Eier	Verquirlt
1.65 kg Paniermehl	Glutenfrei
1.32 Liter Rahm	

Zubereitung Kötbular:

Das Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten. Mit dem Hackfleisch und den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer einheitlichen Masse vermengen bis ein glatter Fleischteig entsteht. Ca. eine halbe Stunde kühl stellen.

1

Mit einem Löffel gleichmässige Portionen vom Fleischteig abstechen. Mit den Händen zu ca. 75 Fleischbällchen (je 10P) formen. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Fleischbällchen rundum goldgelb und knusprig anbraten und warmstellen.