Kötbular Glutenfrei

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

2.5 cl Rapsöl	
150 g Zwiebel	
1.5 kg Hackfleisch	
15 g Senf	3 EL pro 10 Pers
3.0 Stück Eier	Verquirrlt
150 g Paniermehl	Glutenfrei
1.2 dl Rahm	

Zubereitung Kötbullar:
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.