

Köttbullar

von Dini Muetter

Mengen für 40 Personen

Quelle: <https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/kottbullar>

6.0 kg Hackfleisch	
1.2 kg Brot	
10 Stück Eier	
1.2 kg Zwiebel	
1.0 Liter Milch	
6 dl Rahm	
10 EL Butter	
10 EL Mehl	
1.0 dl Sojasauce	
20 EL Öl	
400 g Fleischboullion	750ml Rinderbouillon
4.0 kg Konfitüre	Preiselbeere

1. Brötchen in kleine Stücke reißen und ca. 5 Min. in der Milch einweichen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl glasig anschwitzen.
3. Angebratene Zwiebel mit Rinderhack, Ei, Salz und Pfeffer zur Schüssel mit dem eingeweichten Brötchen geben und alles gut vermengen.
4. Die Hackmasse zu Bällchen (ca. 3 cm Ø) formen, auf einen Teller legen, abdecken und für ca. 20 – 30 Min. kalt stellen.
5. Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Köttbullar darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 15 Min. anbraten. Darauf achten, dass die Pfanne nicht zu voll ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
6. Für die Soße Mehl im verbliebenen Bratfett anschwitzen und unter Rühren mit Rinderfond auffüllen.
7. Zum Schluss die Sahne unterrühren. Die Soße bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen.
8. Mit Sojasoße und Pfeffer abschmecken. Fleischbällchen zurück in die Pfanne geben, in der Soße schwenken und mit Preiselbeermarmelade und Kartoffelpüree servieren.