

Rezept für Köttbullar

(Zutaten für ca. 60-70 Fleischbällchen)

800 g gemischtes Faschiertes
8 EL Semmelbrösel
2 EL Kartoffel- oder Maismehl
3 dl Wasser oder Milch
2 Eier
1 kleine Zwiebel (2 EL gerieben)



Semmelbrösel, Mehl und Milch vermischen und mindestens 10 Minuten quellen lassen.
Die Zwiebel reiben.

Die Brösel-Milch-Stärkemehlmischung mit dem Faschierten, den Eiern und den Zwiebeln sowie Salz und Pfeffer gut vermischen.

Falls man wegen der Würzung unsicher ist: Eine kleine Menge wegnehmen und in etwas Fett in der Pfanne anbraten und kosten, die Masse ev. nachwürzen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, das Rohr auf 220 Grad vorheizen.

Die Masse zu kleinen Bällchen formen und auf das Backblech legen. (Bei 800 g Faschierten ergibt das zwei Bleche)

Im Rohr ca. 20-30 Minuten backen. Dazwischen einmal die Bleche rütteln, damit die Bällchen gleichmäßiger bräunen.

Wenn die Köttbullar gleichmäßig gebräunt sind, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Fleischbällchen auf einem großen Teller oder in einer flachen Schüssel anrichten und staunen, wie schnell sie aufgegessen sind.

Wer die Bällchen lieber als Hauptgericht isst, der serviert sie mit Preiselbeeren, Püree und Oberssauce.

Oberssauce

3 dl Rindsuppe
2 EL Mehl
ca 1dl Milch oder Wasser
1/2- 1 TI Sojasauce
2-3 EL Obers

Rindsuppe in einem Topf erhitzen, Mehl mit Milch oder Wasser verquirlen und unter die Suppe rühren. 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce und Obers abschmecken.

Werden die Fleischbällchen in der Pfanne rausgebraten, kann der Bratensatz als Basis für die Sauce verwendet werden.