

Happys original Köttbular Rezept

Zutaten (4 Personen)

-  500 g Rind-Hackfleisch
-  250 g Schweine-Hackfleisch
-  1 kleine Zwiebel
-  1 dl Paniermehl
-  1,5 dl Milch
-  1 Ei
-  1 TL Salz
-  ½ TL schwarzer Pfeffer
-  ½ TL Piment (wichtig für den typischen Geschmack)
-  Butter zum Braten



Sauce

-  30 g Butter
-  2 EL Mehl
-  4 dl Rinderbouillon
-  1 dl Rahm
-  1 TL Sojasauce
-  Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Paniermehl mit Milch mischen. 5 Minuten quellen lassen.
2. Zwiebel sehr fein hacken und in etwas Butter glasig braten. Abkühlen lassen.
3. Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Piment gut mischen.
4. Kleine Kugeln formen. Etwa walnussgross.
5. In einer grossen Pfanne in Butter rundum braten. Mittlere Hitze, Etwa 8–10 Minuten.



FERTIG!



Klassische Beilage in Schweden

- Kartoffelstock
- Preiselbeeren
- eingelegte Gurken

DOWNLOAD
PDF

