

Köttbullar

Die weltberühmten Hackfleischbällchen, die sozusagen der Pfeiler der schwedischen Küche sind – wenn das schräge Bild erlaubt ist. Eigentlich werden sie ja immer in einer Sauce serviert – aber sie machen natürlich auch auf einem Smørrebrød eine gute Figur.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 300 g Hackfleisch (vom Rind, Schwein, Lamm oder Gemischtes)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- Petersilie
- ca. 100 g Semmelbrösel
- 2-3 EL Crème fraîche
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 1 gehäufte TL Delikatesspaprika
- Öl zum Braten
- jeweils ein guter Schuss Brühe, Apfelsaft und Wein

Zubereitung:

- Hackfleisch in einer Schüssel zerpflücken. Die Zwiebel fein reiben oder hacken und in der Butter weich dünsten. Großzügig fein gehackte Petersilie zufügen, die Semmelbrösel dazustreuen und mit 2 EL Crème fraîche vermischen. Alles zum Hackfleisch geben, zusammen mit dem Ei einarbeiten. Dabei Salz und Pfeffer zufügen. Gut abschmecken!
- Mit angefeuchteten Händen walnusskleine Bällchen formen. Im heißen Öl auf mittlerer Hitze langsam braten, dabei immer wieder die Pfanne schütteln und an ihr rütteln, damit sich die Bällchen drehen und rundum appetitlich braun werden.
- Für eine Sauce den Bratenfond mit einem Schuss Wein, Brühe oder Apfelsaft loskochen, die restliche Crème und nach Gusto einen Löffel Delikatesspaprika einrühren. Aufkochen, nochmals abschmecken!

Tipp: Für ein Smørrebrød Roggenbrotscheiben mit Apfelbutter bestreichen, mit Salatblättern belegen, darauf einen Klecks süßen Senf verteilen und die Köttbullar ein wenig flach drücken – damit sie nicht davonkullern – und daraufbetten.