



Köttbullar in Preiselbeersauce mit geschwenkten Petersilienkartoffeln

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	40 g
Eier	1 St.
Hackfleisch, gemischt	600 g
Senf	1 TL
Paniermehl	4 EL
Milch	5 EL
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Schlagsahne	200 g
Wildpreiselbeeren	2 EL
Butter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Kartoffeln waschen. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. garen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Ei trennen. In einer Schüssel Eigelb mit der Hälfte der Petersilie, Hackfleisch, Senf, Paniermehl und Milch verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit feuchten Händen aus der Masse ca. 4 cm große Bällchen formen.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Hackbällchen darin unter Schwenken rundherum ca. 6 Min. goldbraun anbraten. Köttbullar anschließend auf einem Teller beiseitestellen.
4. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und im Bratensatz Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Mit 1 TL Mehl bestäuben und ca. 1 Min. weiterbraten. Mit Sahne ablöschen und aufkochen. Preiselbeeren einrühren, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Köttbullar in die Sauce geben und auf niedriger Stufe leicht köcheln.
5. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Butter im gleichen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffeln darin unter gelegentlichem Rühren ca. 4 Min.

goldbraun anbraten. Restliche Petersilie zu den Kartoffeln geben und salzen.

6. Petersilien-Kartoffeln mit Köttbullar in Preiselbeersauce auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	727 kcal		
Kohlenhydrate	51 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	37 g	Fette	41 g