



# Köttbullar mit Kartoffelpüree

Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	3 EL
Eier	1 St.
Hackfleisch vom Schwein	500 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Rinderbrühe	400 ml
Schlagsahne	100 g
Butter	3 EL
Muskatnuss, gemahlen	
Wildpreiselbeeren	8 TL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne

- Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. In einem Topf mit Wasser bedeckt ca. 20 Min. weich garen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen.
- Eier trennen. In einer Schüssel Zwiebeln, Hack, Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen und 2 cm große Klöße formen.
- In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Hackbällchen darin rundherum ca. 10 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Übriges Öl zum Bratfett geben. Mehl zufügen und ca. 2 Min. anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Hackbällchen in der Sauce ca. 3 Min. erwärmen.
- Kartoffeln abschütten und mit Butter im Topf zerstampfen. Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Köttbullar mit Püree und Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	661 kcal		
Kohlenhydrate	47 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	33 g	Fette	37 g