



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.
Schweinehackfleisch	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

1. 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.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Zwiebeln, Hack, Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen und 2 cm große Klöße formen.
3. 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.
4. 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
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	37 g