Köttbullar mit Preiselbeerfüllung und Röstzwiebel-Kartoffel-Püree

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Fleisschbällchen mit Preiselbeerfüllung	500 g
Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Öl	2 EL
Butter	2 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Rinderbrühe	100 ml
Schlagsahne	200 g
Dill, frisch	30 g
Sojasauce	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Milch	200 ml
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Kartoffelstampfer

1. Fleischbällchen zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken, aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.

2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleischbällchen auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 3–4 Min. rundherum braun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitelegen. Pfanne nicht säubern.

3. Im Bratensatz der Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Mehl zugeben und unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, Sahne unterrühren und ca. 3–4 Min. köcheln lassen.

4. Derweil Dill waschen, grobe Stiele entfernen und fein zupfen oder schneiden. Sojasauce zur Sahnemischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köttbullar in die Sauce geben und bis zum Anrichten zugedeckt warm ziehen lassen.

5. Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben, Milch und restliche Butter zugeben und zu einem cremigen Püree verarbeiten (mit Kartoffelstampfer oder Gabel). Hälfte der Röstzwiebeln unter das Püree heben und mit Salz abschmecken.

6. Köttbullar mit Preiselbeerfüllung und Röstzwiebel-Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und mit Dill und restlichen Röstzwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	596 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	30 g