

Köttbullar



Köttbullar – paniert und unpaniert

Köttbullar – ein schwedischer Klassiker. Gebratene Hackfleischbällchen. Aber es scheint DAS Köttbullarrezept nicht zu geben, zu unterschiedlich sind die Zutaten, die beigegeben werden können, mit Paniermehl, mit Semmelbrösel oder mit gestampften Kartoffeln in der Hackfleischmasse, teils paniert, teils ohne Panade zubereitet. Im Backofen gebacken, in der Pfanne gebraten oder der Friteuse frittiert. Mit den unterschiedlichsten Saucen zubereitet – Rotwein-, Weißwein-, Jäger- oder Rahmsauce. Auch die Beilagen sind nicht fest definiert.

Die Parmesan-Mandel-Sesam-Panade hat mich sehr überzeugt, so dass ich sie nochmals bei der Hälfte der Köttbullar verwende. Und dann werden sie natürlich frittiert – denn die Friteusezeit geht auch hier wieder weiter. Köttbullar eignen sich sehr gut zum Einfrieren und späteren Weiterverwenden für andere Gerichte, deswegen kann man immer eine größere Menge zubereiten.

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten für Köttbullar (25 Stück):

- 500 g Hackfleisch
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Paniermehl
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zutaten für die Panade:

- etwas Parmesan
- 12 Mandeln
- 2 EL Sesamsaat
- 2 EL Paniermehl
- 1 Ei

Zutaten für die Sauce:

- 50 g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 20 Min. | Garzeit 1

Std. 10 Min.

Kartoffeln schälen und 20–30 Minuten in kochendem Wasser garen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in einer kleinen Pfanne in Öl leicht anbraten. Die Kartoffeln in einer Rührschüssel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Hackfleisch, Paniermehl und Eier hinzugeben, dazu die Milch einrühren und alles gut vermengen. Kräftig mit Pfeffer und Salz und ein wenig Paprikapulver würzen und abschmecken. Die Köttbullar-Masse eine Stunde im Kühlschrank ruhen und ein wenig quellen lassen.

Dann jeweils eine gehäufte essslöffelgroße Menge der Masse herausnehmen, kleine Bällchen formen und auf einem Teller beiseite stellen. Parmesan und Mandeln auf einer Küchenreibe in eine kleine Schüssel feinreiben. Sesamsaat und Paniermehl dazugeben und alles gut vermischen. Da die Bällchen sowieso sehr fragil sind, wird beim Panieren auf das Mehlieren verzichtet. Ein Ei auf einem Teller verquirlen, nacheinander die Hälfte der Bällchen einzeln durch das Ei ziehen und dann in der Panade rollen. Auf einem zweiten Teller beiseite stellen.

Das Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und die Köttbullar – vermutlich in 2–3 Portionen – für jeweils 5 Minuten frittieren. Erstaunlicherweise werden die Bällchen ohne Panade sehr viel brauner als die mit Panade, die nur ein schönes Hellbraun annehmen. Jeweils herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In eine große Schüssel geben.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse und die Pilze darin kräftig anbraten, bis alles Farbe angenommen hat. Alles mit dem Rotwein ablöschen und fast völlig reduzieren. Fond hinzugeben und bis zur Hälfte reduzieren. Crème fraîche hinzugeben, alles verrühren und

aufkochen lassen. Eventuell mit Mehl abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Währenddessen Basmatireis nach Anleitung zubereiten.

Köttbullar auf zwei Tellern verteilen, den Reis daneben anrichten und von der Sauce darüber geben.