



# KÖTTBULLAR

## Zutaten:

- 5 EL Semmelbrösel
- 1–2 EL Kartoffelmehl
- 200 ml Milch
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Butter
- 500 g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Ausbacken

## Dip:

- 1–2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Preiselbeeren
- 3 EL Schmand
- Salz, Pfeffer
- Kräuter nach Belieben

## Zubereitung:

Die Semmelbrösel mit dem Kartoffelmehl in die Milch rühren und **10 Min.** quellen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. In der heißen Butter andünsten.

Beides mit dem Hackfleisch vermengen und pikant würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in reichlich heißem Öl rundum goldbraun ausbacken.

Für den Dip die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten verrühren und mit den Köttbullar servieren.

**Tipp:** In Schweden wird Köttbullar auch mit Elchfleisch zubereitet. Gerne serviert man die Bällchen dann mit Kartoffelpüree und Sahnesoße.