

Hackbällchen als Fingerfood

[Köttbullar plockmat]



Zutaten für 4-6 Personen:

Köttbullar:

1 mittelgroße Zwiebel
20 g Butter
1 TL brauner Zucker
400-500 g Rinderhack
4 EL Paniermehl
1 Ei, 1 TL Dijon-Senf
1 Msp Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz

Brunsås (Bratensauce):

2 geh. EL Butter
2 geh. EL Weizenmehl (550)
400 ml Rinderbrühe (2 TL
Brühpulver)
50 g Sahne, 2 TL Sojasauce
1 Prise Zucker
1 Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Zitronensaft (opt.)

Kartoffeln und Garnitur:

8 mittelgroße neue Kartoffeln
8 TL Wildpreiselbeeren

Köttbullar:

1. Zwiebelwürfel in einer beschichteten Pfanne in Butter mit dem Zucker goldgelb braten.
2. Hackfleisch, angebratene Zwiebeln, Ei, Senf, Paniermehl, eine Msp Salz, Pfeffer zu einem homogenen Fleischteig verarbeiten. Ca. 30 min ruhen lassen.
3. Fleischteig in 20 g Stücke aufteilen und daraus Bällchen formen.
4. Fleischbällchen in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz bei nicht zu großer Hitze braten. Immer mal wieder drehen.

Brunsås (Bratensauce):

Butter und Mehl in einer Sauteuse zu Mehlschwitze verrühren und etwas Farbe

annehmen lassen. Viel rühren. Rinderbrühe mit Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce dicker wird. Sahne einrühren und mit Pfeffer, Salz, Zucker, Zitronensaft und Sojasauce würzen.

Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit der Schale dämpfen. Etwas abkühlen lassen, quer halbieren und das Innere mit einem Kugelausstecher so weit entfernen, dass noch etwa 5 mm stehen bleiben.

Anrichten:

Backofen auf 120° vorheizen. Kartoffelhälften auf eine Platte geben, im Backofen wieder erwärmen. Je einen TL Brunsås

einfüllen, ein Fleischbällchen auflegen und mit einem halben TL Wildpreiselbeeren garnieren.

Hinweise:

Den schwedische Ausdruck plockmat kann man mit Fingerfood übersetzen.

Die Erstanregung zu diesem Rezept stammt von Peter Wagner, Spiegel online, 23.06.2018

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, Rind, schwedisch

Rezept und Foto: Walter Stand 26.07.2018