

Köttbullar Rezept

Zutaten für 5 Portionen:

Für die Hackbällchen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- Petersilie (gehackt)



Für die Rahmsoße

- 3 EL Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Dijonsenf
- Preiselbeermarmelade

Zum Braten

- Butter

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel und dünste sie in etwas Butter glasig.
2. Gib das Hackfleisch in eine Schüssel und füge die gedünsteten Zwiebelwürfel, etwas gehackte Petersilie, das Semmelmehl und das Ei hinzu. Würze die Fleischmasse mit Salz und knete alles gut durch.
3. Forme kleine Fleischbällchen und brate sie mit Butter in einer großen Pfanne an. Nimm sie dann heraus und halte sie abgedeckt warm, während du die Rahmsauce zubereitest.
4. Bestäube für die Sauce den Bratensatz in der Pfanne mit dem Mehl und gieße die Milch und Gemüsebrühe an. Verrühre die Sauce mit einem Schneebesen, so dass sich Mehl und Bratensatz auflösen.
5. Schmecke die Sauce mit Sojasauce und Salz ab, gib die Hackbällchen hinein und lasse sie in der Sauce gar ziehen. Im Original-IKEA-Rezept kommt nun noch ein Teelöffel

Dijonsenf hinein.

6. Bereite währenddessen den Kartoffelbrei zu und serviere ihn mit den Köttbullar und einem großen Klecks Preiselbeermarmelade.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

