



Schwedische Köttbullar

mit Kartoffeln an Cranberryrahm

30-40Min. 2 Personen

Schon Astrid Lindgrens Karlsson vom Dach wusste es: Köttbullar sind das Allerallerbeste! Die kleinen Hackbällchen sind beliebt bei Klein und Groß, und Mama freut sich, dass es in der Küche gar nicht lange dauert, bis der schwedische Klassiker mit selbst gemachtem Kartoffelpüree, frischen grünen Bohnen und cremigem Cranberryrahm auf dem Tisch steht.

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Rinderbrühwürfel
- 100g grüne Bohnen
- 250g Schlagsahne ⁷
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 5g „Witwe Boltes“ Brathendlgewürz“
- 1 Zwiebel
- 50g getrocknete Cranberrys

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizengemehl ¹

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler

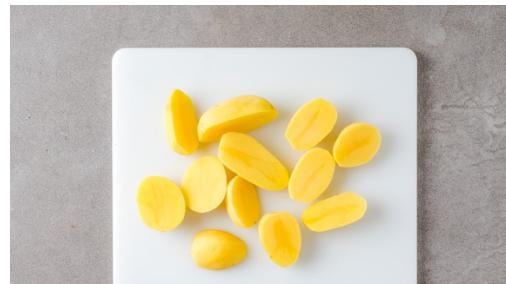
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 775.0kcal, Fett 39.3g, Eiweiß 33.5g, Kohlenhydrate 67.1g



1. Kartoffeln vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser mit 1TL Salz zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und halbieren. **Tipp:** Wer Zeit sparen will, kann die **Kartoffeln ungeschält** kochen und essen.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und darin 15-20Min. leicht köcheln lassen, bis sie weich sind. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und im Topf abgedeckt warm halten.



3. Bohnen schneiden

In einem weiteren Topf ca. 500ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Enden der **Bohnen** abschneiden, die **Bohnen** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 5-7Min. bissfest kochen. Das Wasser abgießen und die **Bohnen** abgedeckt warm halten.



4. Köttbullar formen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und möglichst fein hacken. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 der Zwiebeln** und der **Gewürzmischung** verkneten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der **Hackfleischmasse** 3-4cm große Kugeln formen.



5. Köttbullar braten

Die **Köttbullar** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum anbraten. Währenddessen den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Köttbullar** aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben.



6. Sauce herstellen

Die **restlichen Zwiebeln** in der Pfanne 1-2Min. anbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben, die **1/2 der Cranberrys**, den **Brühwürfel** und 250ml Wasser zugeben. Die **Sauce** 2-3Min. einköcheln lassen, dann die **1/2 der Sahne** und die **Köttbullar** zugeben und 3-5Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Die **Köttbullar** mit **Kartoffeln**, **Bohnen**, **Cranberrys** und **Schnittlauch** servieren.