



Schwedische Köttbullar

mit Kartoffeln an Cranberryrahm



30-40Min.



3-4 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

- festkochende Kartoffeln
- 10g frischer Schnittlauch
- 2 Rinderbrühwürfel
- 250g Schlagsahne ⁷
- 400g grüne Bohnen
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 5g „Witwe Boltes Brathendlgewürz“
- 1 Zwiebel
- 100g getrocknete Cranberrys

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

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

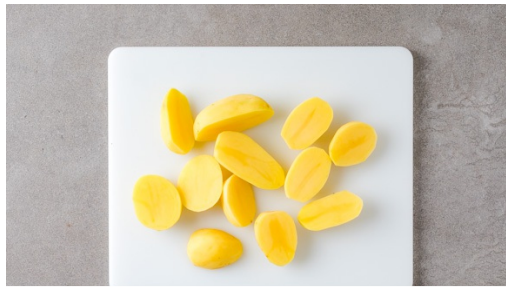
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 39.3g, Eiweiß 34.2g, Kohlenhydrate 67.3g



1. Kartoffeln vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 1,5L 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.



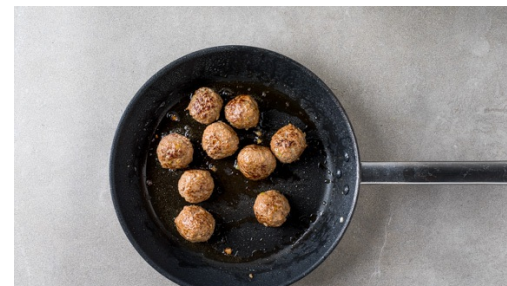
3. Bohnen schneiden

In einem weiteren Topf ca. 1L 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 1EL 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 1,5EL Mehl bestäuben, die **1/2 der Cranberrys**, die **Brühwürfel** und 400ml Wasser zugeben. Die **Sauce** 2–3Min. einköcheln lassen, dann die **Sahne** und die **Köttbullar** zugeben und 3–5Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Die **Köttbullar** mit **Kartoffeln**, **Bohnen**, **Cranberrys** und **Schnittlauch** servieren.