

Schwedische Köttbullar

Zutaten für 5 bis 6 Portionen bzw. ca. 50 Köttbullar:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Ei
- 5 EL Milch
- 1 Handvoll Semmelbrösel
- 1 TL gemahlener Piment
- etwas Meersalz
- etwas Pfeffer
- 4 EL Rapsöl
- 1 Becher Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung:

1. Kräuter waschen, trocken tupfen bzw. schütteln, Dillspitzen und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und beides grob hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Hackfleisch, Ei, Milch, Semmelbrösel, Piment und gehackte Kräuter in einer Schüssel mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Aus der Masse rund 60 Bällchen formen. Am besten lässt sich die Hackmasse mit leicht angefeuchteten Händen verarbeiten. Bällchen auf mit Frischhaltefolie belegte Teller geben und abgedeckt etwa 1 Stunde 30 Minuten kalt stellen.
4. Eine große Pfanne mit 1–2 EL Öl erhitzen und so viel Bällchen bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten, wie nebeneinander in die Pfanne passen. Auf diese Weise alle Bällchen braten.
5. Die Preiselbeerkonfitüre als Dip reichen.