



HAUPTGANG

KÖTBULLAR MIT KARTOFFELSTOCK



★★★★★ (114)

CA. 35 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kötbullar

- 1 EL** HOLL-Rapsöl
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 500 g** Hackfleisch
- 1 EL** Senf
- 1** Ei, verquirlt
- 50 g** Paniermehl
- 40 ml** Rahm
- wenig** Muskatnuss, frisch gemahlen
- ½ TL** Paprika
- Salz & Pfeffer
- Öl, zum Anbraten

Sauce

- 350 ml** Rinderfond
- 3 EL** Rotwein
- 2 EL** Mehl
- wenig** Wasser
- 2 dl** Vollrahm
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Kartoffelstock

- 1 kg** mehligkochende Kartoffeln
- 2 dl** Milch
- 50 g** Butter
- wenig** Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1** Zubereitung Kötbullar:
Das Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten. Mit dem Hackfleisch und den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer einheitlichen Masse vermengen bis ein glatter Fleischteig entsteht. Ca. eine halbe Stunde kühl stellen.
- 2** Mit einem Löffel gleichmässige Portionen vom Fleischteig abstechen. Mit den Händen zu ca. 30 Fleischbällchen formen. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Fleischbällchen rundum goldgelb und knusprig anbraten und warmstellen.
- 3** Zubereitung Rahmsauce:
Für die Sauce den Rindsfond mit dem Wein zum Kochen bringen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die restlichen Zutaten begeben, Sauce unter Rühren mit dem Schwingbesen ca. 2 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Zubereitung Kartoffelstock:
Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten weichdämpfen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ca. 5 Minuten ausdampfen lassen.
- 5** Die Milch mit der Butter in eine Pfanne geben und kurz erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Kartoffeln durch das Passevite drehen oder mit dem Kartoffelstampfer zerstossen. Die Milch unter Rühren mit der Kelle zu den Kartoffeln geben. Umrühren bis ein luftig lockerer Kartoffelstock entsteht. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

- Paniermehl kann mit Brotbrösel ersetzt werden.

Zum Servieren

eingemachte
Preiselbeeren