



Köttbullar mit Preiselbeerfüllung und Röstzwiebel-Kartoffel-Püree



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------------------|--------|
| Fleischbällchen mit Preiselbeerfüllung | 500 g |
| Kartoffeln, mehligkochend | 1 kg |
| Salz | |
| Öl | 2 EL |
| Butter | 2 EL |
| Weizenmehl, Type 405 | 2 EL |
| Rinderbrühe | 100 ml |
| Schlagsahne | 200 g |
| Dill, frisch | 30 g |
| Sojasauce | 1 EL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Milch | 200 ml |
| Röstzwiebeln | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Kartoffelstampfer

1. Fleischbällchen zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken, aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleischbällchen auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 3–4 Min. rundherum braun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitelegen. Pfanne nicht säubern.
3. Im Bratensatz der Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Mehl zugeben und unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, Sahne unterrühren und ca. 3–4 Min. köcheln lassen.
4. Derweil Dill waschen, grobe Stiele entfernen und fein zupfen oder schneiden. Sojasauce zur Sahnemischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köttbullar in die Sauce geben und bis zum Anrichten zugedeckt warm ziehen lassen.
5. Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben, Milch und restliche Butter zugeben und zu einem cremigen Püree verarbeiten (mit Kartoffelstampfer oder Gabel). Hälfte der Röstzwiebeln unter das Püree heben und mit Salz abschmecken.
6. Köttbullar mit Preiselbeerfüllung und Röstzwiebel-Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und mit Dill und restlichen Röstzwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 596 kcal |
| Kohlenhydrate | 61 g |
| Eiweiß | 18 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 30 g |