

Köttbullar (schwedische Fleischbällchen)



Für 4 Personen

- 1 große Kartoffel
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 EL Butter
- 500 g Rinderhackfleisch
- 3 EL Paniermehl
- 250 g Schlagsahne
- 1 Ei
- 600 g weißer Spargel
- 600 g neue Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 100 g Pfifferlinge
- 1 EL Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 150 g tiefgefrorene Erbsen
- 1/2 Bund Dill
- Frischhaltefolie

Zubereitung

Kartoffel waschen und in kochendem Wasser 20-25 Minuten garen. Abgießen, abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. 1 Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebeln darin ca. 5 Minuten glasig dünsten. Hack, Kartoffelmasse, Zwiebeln, Paniermehl, 5 Esslöffel Sahne, Salz, Ei und Petersilie zu einer glatten Masse verkneten. 25-30 Klößchen daraus formen. Auf eine große Platte legen, mit Folie bedecken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Inzwischen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einer großen Pfanne je 2 Esslöffel Butter und Öl erhitzen. Die Hälfte der Klößchen hineingeben und bei mittlerer Hitze rundherum 8-10 Minuten braten, dabei die Pfanne immer wieder rütteln, damit die Klöße im heißen Fett rollen und ihre Form behalten. Herausnehmen und warm stellen.