

Köttbullar mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree



Zutaten (4 Personen):

60 g Paniermehl
300 ml Milch
5 EL Sahne
1 kg mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
2 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 Prise Zucker
4 EL Butter
1 Bund Schnittlauch
250 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Zutaten:

Paniermehl mit 100 ml Milch sowie Sahne verrühren und beiseite stellen.

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und Salzwasser 20 Minuten kochen. Zwiebel schälen, fein reiben, mit Hack und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zu kleinen Bällchen formen.

Öl und 2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin 10 Minuten rundherum goldbraun anbraten.

Dann den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und zur Seite stellen.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. 2 EL Butter mit 200 ml Milch in einem Topf erhitzen, Kartoffeln zugeben und zu einem cremigen Püree stampfen. Die Schnittlauchröllchen unterheben und das Püree mit Salz sowie Muskatnuss abschmecken.

Das Kartoffelpüree mit Preiselbeeren sowie Köttbullar auf Tellern anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt auch eine braune sahnige Sauce sehr gut.

Nährwertangaben: 800 kcal p.P, 60 g KH p.P.