



Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

Traditionelle Schwedische Köttbullar

500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Scheibe Toastbrot (ohne Rinde) oder 2 EL Semmelbrösel
100 ml Milch
1 Ei
1/2 TL Salz
1/4 TL schwarzer Pfeffer
1/4 TL gemahlener Piment (optional, typisch für Köttbullar)
2 EL Butter oder Öl zum Braten

Für die Sauce:

300 ml Rinder- oder Gemüsebrühe
150 ml Sahne
1 EL Mehl
1 TL Sojasauce (für Geschmack und Farbe)
Salz und Pfeffer

1. Brotrinde einweichen:

Das Toastbrot (oder Semmelbrösel) in der Milch einweichen und kurz quellen lassen.

2. Fleischmasse vorbereiten:

Zwiebel fein hacken und in etwas Butter glasig dünsten. In einer großen Schüssel das Hackfleisch, das eingeweichte Brot, die gedünstete Zwiebel, Ei, Salz, Pfeffer und Piment gut vermischen.

3. Fleischbällchen formen:

Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen (etwa walnussgroß).

4. Anbraten:

Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Köttbullar rundherum goldbraun braten. Danach aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

5. Sauce machen:

Im Bratfett Mehl kurz anschwitzen, dann mit Brühe ablöschen und Sahne einrühren. Sojasauce zugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Sauce köcheln lassen, bis sie etwas eindickt.

6. Fleischbällchen in die Sauce geben:

Die Köttbullar zurück in die Sauce legen und noch einige Minuten mitköcheln lassen, damit sie den Geschmack aufnehmen.

Tipp:

Traditionell dazu serviert:
Kartoffelpüree oder gekochte Kartoffeln
Preiselbeermarmelade
Eventuell ein frischer Gurkensalat

