



**Gesamtzeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

# Köttbullar

## Köttbullar

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Zwiebel

1 Ei

100 ml Milch

100 g Semmelbrösel (Paniermehl)

Salz & Pfeffer

1 Prise(n) Gemahlene Muskatnuss (optional)

Butter zum Braten

## Rahmsauce:

400 ml Daily Meal Kalbs-Fond

100 ml Portwein

150 ml Sahne

3 Esslöffel Lien Ying Sojasauce salzreduziert

1 Teelöffel brauner Zucker

Salz & Pfeffer

1 Esslöffel Stärke

## **Für die Köttbullar:**

1. In einer Schüssel die Semmelbrösel in der Milch einweichen, bis sie weich sind.

In einer separaten Schüssel das Hackfleisch, die Zwiebel, das Ei, Salz, Pfeffer und optional gemahlene Muskatnuss gut vermengen.

Die eingeweichten Semmelbrösel ausdrücken und zum Hackfleischmischung hinzufügen. Alles gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Köttbullar bei mittlerer Hitze goldbraun und durch braten. Die Bällchen aus der Pfanne nehmen.

## **Für die Rahmsauce:**

1.

Kalbsfond, 70 ml Portwein, Sahne, Sojasauce und Zucker in der Pfanne der Köttbullar aufkochen und etwas köcheln lassen.

Restlichen Portwein mit Stärke verrühren. Dies in die Pfanne einrühren und aufkochen lassen.

Die Köttbullar in die Rahmsauce geben und in der Sauce schwenken. Die Köttbullar können mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren serviert werden.