

## Rezept

# Schwedische Fleischbällchen mit Preiselbeerdip

Ein Rezept von Schwedische Fleischbällchen mit Preiselbeerdip, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> mehligkochende Kartoffeln (ca. 00 g)	Salz
<b>3 EL</b> Semmelbrösel	<b>6 EL</b> Sahne
<b>1</b> Zwiebel	<b>500 g</b> gemischtes Hackfl eisch
Pfeffer	<b>1/3 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>2-3 Msp</b> , gemahlenes Piment	<b>1</b> Ei (M)
Öl zum Braten	<b>30 g</b> Walnusskerne
<b>1</b> großer Apfel (z. B. Boskop)	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>200 g</b> Schmand	<b>2 EL</b> Sahne
<b>150 g</b> Preiselbeeren (aus dem Glas)	<b>1/2 TL</b> scharfer Senf
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Für die Bällchen die Kartoffeln in ausreichend Wasser zum Kochen bringen, salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Min. garen. Abgießen, gut ausdampfen und leicht abkühlen lassen, dann pellen. Die Kartoffeln in ca. 30 Min. vollständig auskühlen lassen.
2. Die Semmelbrösel und die Sahne in einer Schüssel verrühren. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1-2 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel goldgelb anbraten. Mit dem Hackfleisch in die Schüssel zu den Sahnebröseln geben. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse dazudrücken, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Piment würzen. Das Ei dazugeben und alles gründlich mit den Händen zu einem glatten Fleischteig vermengen. Aus dem Teig ca. 24 kleine Hackbällchen formen, auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Für den Dip die Walnüsse grob hacken. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und die Viertel auf einer Rohkostreibe grob raspeln, sofort mit dem Zitronensaft mischen. Den Schmand mit der Sahne glatt verrühren. Preiselbeeren, Apfel und Walnüsse unterheben. Den Dip mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. So viel Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, dass der Boden ganz knapp bedeckt ist. Darin die Fleischbällchen (eventuell portionsweise nacheinander) ca. 2 Min. rundherum bei großer Hitze braten, dabei immer wieder mal an der Pfanne rütteln, damit die Bällchen auf alle Seiten rollen können und rundum bräunen. Dann bei mittlerer Hitze 6-8 Min. weiterbraten, bis die Bällchen durchgebraten sind.
5. Fleischbällchen aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die Bällchen in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen oder ganz auskühlen lassen. Mit dem Preiselbeerdip servieren.