

Rezept

Köttbullar

Ein Rezept von Köttbullar, am 28.06.2026

Zutaten

200 g gekochte Kartoffeln	1 Zwiebel
500 g gemischtes Hackfleisch	2 EL Semmelbrösel
1 Ei	200 g Sahne
Salz	Pfeffer
3 EL Öl	350 g Gemüsebrühe
2 EL Mehl	2 EL Wildpreiselbeeren (aus dem Glas; angedickt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen, mit einer Gabel gut zerdrücken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Hack, Kartoffeln, Semmelbröseln, Ei und 50 g Sahne verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse mit angefeuchteten Händen zu ca. 40 Bällchen formen.
2. Bällchen im heißen Öl portionsweise rundherum braten, herausnehmen. Brühe und 150 g Sahne einrühren, aufkochen und würzen. Mehl mit 50 ml Wasser verrühren, einrühren. Unter Rühren aufkochen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Preiselbeeren unterrühren, Sauce abschmecken und die Bällchen darin erhitzen.