

Rezept

Köttbullar mit Preiselbeer-Dip

Ein Rezept von Köttbullar mit Preiselbeer-Dip, am 09.06.2026

Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln	2 EL Öl
50 g Semmelbrösel	3 Pellkartoffeln (ca. 300 g)
750 g gemischtes Hackfleisch	100 g Sahne
1 Ei	1 TL abgeriebene Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
Öl zum Braten	2 mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar)
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	250 g saure Sahne
200 g Preiselbeeren (aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin in 2-3 Min. glasig dünsten. Die Semmelbrösel dazugeben und kurz mitrösten.
2. Die Kartoffeln pellen und durch die Presse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffeln mit Zwiebel-Brösel-Mischung, Hackfleisch, Sahne, Ei und Zitronenschale verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Fleischmasse mit feuchten Händen etwa 24 tischtennisballgroße Bällchen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Bällchen darin in 6-8 Min. rundherum goldbraun braten.
4. Für den Dip die Äpfel schälen und auf der Rohkostreibe fein raspeln. Die Äpfel in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und saurer Sahne verrühren. Die Preiselbeeren unter den Dip mischen.
5. Die Köttbullar auf einer Platte anrichten und mit dem Preiselbeer-Dip auf das Büfett stellen.