

Rezept

Schwedische Fleischbällchen mit Preiselbeerdip

Ein Rezept von Schwedische Fleischbällchen mit Preiselbeerdip, am 02.10.2023

Zutaten

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