

Köttbullar mit Cranberrykompott

(Schwedische Fleischklößchen)

Für ca. 50 Stück

| | |
|--------------------------|---|
| 250 g Kartoffeln | waschen, als Pellkartoffel kochen, ausdämpfen, pellen, abkühlen, durch die Kartoffelpresse geben. |
| 120 g Zwiebeln | pellen in fein Würfel schneiden. |
| 10 g Butter | erhitzen, Zwiebeln andünsten, abkühlen lassen. |
| 5 St. glatte Petersilie | fein hacken. Kartoffeln, Zwiebeln und Petersilie mit |
| 1 Ei (Kl. M) | und |
| 6 EL Schlagsahne | und |
| 3 EL Semmelbrösel | und |
| 500 g Rinderhack | verkneten, kräftig mit |
| Salz | |
| Pfeffer | würzen. |
| | Etwa 50 kleine Klößchen formen, auf eine Platte |
| | Legen, abgedeckt ½ Std. kalt stellen. |
| 10 g Butter | Nacheinander in einer Pfanne mit insgesamt |
| 3-4 ELOlivenöl | und |
| | braten. Dabei 1-2 Min. von allen Seiten kräftig |
| | anbraten, |
| | dann ca. 6 Min. zu Ende braten. Mit einer |
| | Schöpfkelle |
| | herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen. |
| | Fleisbällchen kalt oder warm mit |
| | Cranberrykompott servieren. |
| 300 g TK-Cranberrys | auftauen. |
| 1-2 getr. Chilischoten | fein hacken. |
| 5 EL Zucker | in einem Topf karamellisieren. Mit |
| 200ml Johannisbeernektar | und |
| 2 EL Rotweinessig | ablöschen. Cranberrys und Chili zugeben, bei |
| | mittlerer Hitze 10 Minuten dicklich einkochen, mit |
| | wenig |
| Salz | würzen, in Schälchen füllen und zu den |
| | Fleischklößchen servieren. |