

Schwedische Hackbällchen mit Preiselbeeren

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 75 g Semmelmehl
- 1 TL gemahlener Piment
- Salz
- Pfeffer
- zum Braten Rapsöl
- 1 EL Mehl
- ½ Zitrone
- 300 ml Rinderfond
- 100 g Crème fraîche
- 200 g Preiselbeeren

Etwas Dill abzupfen und für später aufheben. Den restlichen Dill und die Petersilie hacken und Schnittlauch in Ringe schneiden. Das Hackfleisch mit Ei, Milch und Semmelmehl vermengen. Die Kräuter und Gewürze dazugeben, mit den Händen gut vermischen und durchkneten. Mit feuchten Händen etwa 40 Hackbällchen daraus formen. Eine Schale mit etwas Öl auspinseln und die Bällchen hineinssetzen, mit Folie abdecken und eine Stunde kaltstellen. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Bällchen in nicht zu großen Mengen ringsherum anbraten. Die fertig gebratenen Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und die restlichen Bällchen ebenfalls anbraten.

Das Mehl in der Pfanne mit dem verbliebenen Bratfett anschwitzen. Zitronensaft, Rinderfond und Crème fraîche dazugeben und gut verrühren. Aufkochen lassen und 10 Minuten köcheln lassen, dann die Hackbällchen in der Soße erhitzen. In einem Topf die Preiselbeeren erwärmen.

Die Fleischbällchen auf Tellern anrichten, etwas Preiselbeeren darübergerben und mit den Dillspitzen garnieren. Dazu servieren Sie am besten einen Kartoffelstampf.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 18.02.2018

Koch/Köchin: Lars Degner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen