

Köttbullar mit Brunsås

(für 4 Personen)

Zutaten

3 EL Semmelbrösel
2 TL Kartoffelmehl
200ml Milch

1 Zwiebel

400g gem. Hackfleisch
Salz, Pfeffer, Muskat
Piment

Brunsås – Braune Soße

400ml Fleischbrühe

2 EL Butter
2 EL Weizenmehl

50ml Sahne
2TL Worcester-Sauce oder
Maggi oder Sojasauce
Salz, Pfeffer

Zubereitung

In einer Schüssel **Semmelbrösel, Kartoffelmehl** und **Milch** verquirlen und 10 Minuten quellen lassen.
Backofen auf 120-140 Grad vorheizen.

Derweil **Zwiebel** schälen und fein würfeln.
In einer Pfanne **Butter** schmelzen und die **Zwiebel** darin glasig dünsten.

In einer Schüssel **Hackfleisch** mit **Zwiebeln** und Milch-Mehl-Masse mischen. Mit **Salz, Pfeffer, Piment** und **Muskat** würzen.

Mit feuchten Händen aus der Masse ca 3cm dicke **runde Fleischbällchen** rollen.

In einer großen Pfanne in Butterschmalz kräftig anbraten und schwenken, bis sie außen rum gleichmäßig braun und knusprig sind.

Eine Bratenform mit Küchenkrepp auslegen und die gebratenen Köttbullar hineingeben und im Backofen fertigbaren.

Den Bratensatz in der Pfanne mit **Fleischbrühe** ablöschen und bei Seite stellen.

In einem Topf Butter schmelzen und darin Mehl anschwitzen, bis es eine dunkelgoldene Farbe annimmt.

Die **Fleischbrühe** unter ständigem Rühren angießen, **Sahne** zugeben und mit **Soja-Sauce/Maggi, Salz** und **Pfeffer** würzen.

Als Beilage gibt es Salzkartoffeln und

Preiselbeer(marmelade) !