SCHLOSSGUT
HOHEN
BEILSTEIN
Bio-Weine

KÖTTBULLAR
MIT SOSSE

Zutaten für 4 Personen

400 g Rinderhack
½ Zwiebel
150 ml Milch
1 Ei
5 EL Paniermehl (vom Bäcker)
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Senf (mittelscharf)
Butter

Soße:
2 EL Butter
2 EL Mehl
400 ml Fleischbrühe
50 ml Sahne
2 TL Sojasoße
Weißer Pfeffer

Preiselbeeren aus dem Glas

So geht's:

1) Die warme Milch mit dem Paniermehl und den Gewürzen vermischen und die Masse 10-15 Minuten ziehen lassen.
2) Zwischenzeitlich die Soße zubereiten: Butter im Topf schmelzen, dann das Mehl dazu geben und eine klassische Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren die Fleischbrühe zugeben und nochmals aufkochen lassen. Hitze reduzieren und nicht mehr kochen lassen. Sahne zugeben mit Sojasoße und Pfeffer abschmecken. Soße beiseite stellen.
3) Zwiebeln sehr fein würfeln, etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelchen goldbraun anbraten. Nun die Zwiebeln, das Hackfleisch, Ei und Senf zur Mehl-Milch-Masse geben und gut vermengen.
Dann alles sehr kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4) Hände mit kaltem Wasser befeuchten und aus der Masse ca. 3cm runde Kugeln formen. Butter in der Pfanne erhitzen, und die Bällchen rundum braun anbraten. Etwa 10 Min. durchziehen lassen.
5) Soße nochmals heiß werden lassen und dann mit den Köttbullar, Salzkartoffeln und Preisbeeren anrichten.