Köttbullar, Kartoffelstampf, Apfel-Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für die Köttbullar:

250 g gem. Hackfleisch	1 Ei	35 ml Milch
Butter	$\frac{1}{2}$ TL grober Senf	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
17,5 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Sahne	75 ml Gemüsefond	Salz
Pfeffer		

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig. Kartoffeln	25 g Butter	ca. 75 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Preiselbeeren:

100 g Wild-Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Apfel	100 g getrock. Cranberries
Butter	Weißwein	Salz
Pfeffer		

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	40 g Datteln	20 ml Apfelessig
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1-2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für die Köttbullar:

Die Semmelbrösel in Milch einweichen. Hackfleisch, Ei, Senf, Zimt, Salz und Pfeffer dazugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.

Kleine Bällchen formen und in Butter rundherum goldbraun anbraten.

Warm stellen.

Für die Sauce:

Den Bratensatz der Köttbullar mit Fond ablöschen und aufkochen. Sahne hinzufügen und 5-10 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Abgießen, stampfen und mit Butter und warmer Milch cremig rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren:

Apfel vom Kerngehäuse befreien und reiben. Cranberries fein hacken.

Apfel und Cranberries in einem kleinen Topf mit etwas Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und die Preiselbeeren unterrühren. Warm halten.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen, hobeln und leicht salzen. Nach 10 Minuten überschüssiges Wasser abgießen. Datteln hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Datteln und Schnittlauch untermischen, mit Gurken mischen und servieren.

Charlotte Kreiensiek am 02. Juni 2025