

Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preiselbeeren

Zutaten

(für 4 Personen):

800 g Putenhackfleisch
1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel
Petersilie
1 Ei
3 EL Senf
2 TL Stärke
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
750 g Kartoffeln
250 ml Sahne
400 ml Geflügelfond
200 g Preiselbeeren (Glas)



Nährwerte:

Pro Portion ca. 713 kcal, 32 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preisbeeren

Zubereitung:

1. Für die Köttbullar als erstes die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann das Putenhackfleisch mit dem aufgeweichten und ausgedrückten Brötchen, gehackter Zwiebel und Petersilie, dem Ei, 1 EL Senf und etwas Salz und Pfeffer verkneten.



2. Aus der Putenhackfleischmasse kleine Bällchen formen...



3. ...und in 2 EL Öl für circa 10 bis 12 Minuten braten und bräunen.
Nebenbei die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend kochen.



Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preisbeeren

4. Für die Sauce die Sahne mit 2 EL Senf aufkochen, Stärke hinzugeben und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Jetzt nur noch alles zusammen anrichten und Köttbullar genießen.



Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preisbeeren



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**