WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preisebeeren

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preisebeeren

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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preisebeeren



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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Köttbullar mit Kartoffeln, Rahmsauce und Preisebeeren



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-geflügel.de**