

# Kochen mit Klaus

## Schwedische Köttbullar

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz,
- Pfeffer, 250 g Champignons, 2 Lauchzwiebeln, Öl, 50 ml Weißwein,
- 200 ml Sahne, 1 Pck. Fix für Schwedische Hackbällchen, Bratensaft,
- TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Pilze putzen u. vierteln. Hack mit ½ Zwiebeln, Ei, Semmelbrösel, 1 EL Bratensaft, Salz u. Pfeffer vermengen. 18-20 kleine Bällchen formen.



2. Hackbällchen bei mittlerer Hitze in Öl rundum braten. Restl. Zwiebeln, Lauchzwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Pilze zugeben u. anschwitzen. Weißwein, 200 ml Wasser u. Sahne zugießen, Fix u. 1 EL Bratensaft unterrühren, aufkochen.



3. Unter Rühren bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Petersilie einrühren.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Salzkartoffeln u. Preiselbeeren servieren. Super lecker!*

