

Svenske Köttbullar

Svenske Köttbullar "Kødboller" opskrifter den her, er en helt speciel variante.

For at komme i gang med Svenske Köttbullar skal du bruge følgende:

Köttbullar:

500g hakket blandet okse og
svinekød
400g friske championer
2 løg
1 dl rasp
2 dl sødmælk
1 fed hvidløg (kan undlades)
Salt og peber
Olie og smør til stegning



Sauce:

2 dl piskefløde
1 dl sødmælk
½ dl oksefond
lidt majsstivelse
lidt smør
1 tsk. ribsgele
1-2 spsk. Worcester sauce
salt og peber
400g friske championer



Tilberedning:

Grill: mellem direkte varme

Arbejdstid er ca. 45 min

Köttbullar:

Kom rasp og 1 dl mælk i en skål og lad det trække.

Kom løg, hvidløg og resten af mælk i en skål og blend det til mos med en stavblender. Kom nu løgmosen, kød, raspgrøde, æg salt og peber i en skål og pisk det sammen med en elpisker i 3-4 minutter.

Form de små köttbullar med en teske og koldt vand på hænderne. Så bliver de fint runde.



Vaske Championer og skære dem i skiver.

Steg dem på pande sammen med Köttbullerne ved middelhøj varme i olie eller smør - sørg for at vende dem hyppigt.

Sauce:

Når alle köttbullar er stegt, så kommes lidt ekstra smør på panden hvis den er tør, samt mælk, fløde, oksefond og en smule majsstivelse til at jævne med. Smag til med salt, peber, ribsgele og Worchester sauce.



Det smager fantastisk og er hurtigt tilberedt. Vi Plejer at spise ris eller kartoffelmos til. Her er så Ris varianten.



NB.: Du kan give lidt frisk hakket rosmarin henover