

# Schwedische Fleischklößchen mit Preiselbeeren

Die schwedischen Fleischklößchen sind uns auch als Köttbullar (Aussprache im Schwedischen: [ˈkœtˌbɛlːar]) bekannt.

## Zutaten:

- 500g Rinderhack
- 1 Bouillonwürfel (Brühwürfel)
- 1 DL Semmelbrösel (2-3 EL)
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 gelbe Zwiebel



## Zubereitung:

Den Brühwürfel bitte in 300 ml erhitzen

Wasser auflösen und abkühlen lassen. In dieser Zeit die Zwiebel klein hacken und ein wenig anbraten. Das gehackte Rindfleisch mit den restlichen Zutaten wie die Brühe, Zwiebel, Ei und Salz zusammengeben und alles gut vermischen. Die Masse in kleine Bällchen rollen und braten.

Die gebratenen Fleischbällchen werden gerne mit Preiselbeerkompott oder -marmelade, Sahnesauce und Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree serviert.

## Preiselbeerkompott auf skandinavische Art

Falls Sie für nächstes Jahr auch ein Preiselbeerkompott selbst kochen möchten, hier stellen wir Ihnen eine mögliche Zubereitung vor. Die Erntezeit von Preiselbeeren beginnt Ende August und dauert je nach Witterung bis Oktober.

## Zutaten:

- 750 g reife Preiselbeeren
- 150 g Zucker
- ½ Zitrone unbehandelt (oder Orange)
- 2 TL Vanillezucker
- 125 ml Wasser
- 3 große Schraubgläser



## Zubereitung:

Die Preiselbeeren sorgfältig verlesen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Schraubgläser in heißem Wasser ausspülen, auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.

Preiselbeeren mit dem Zucker mischen, abgeriebene Zitronenschale und nach Belieben ausgepressten Zitronensaft, den Vanillezucker und das Wasser zugeben. Alles zum Kochen bringen und in 5-10 Minuten zugedeckt gar köcheln lassen.

Die Schraubgläser umdrehen, mit Hilfe eines Metallmessbechers oder eines Schöpflöffels und Einfüllrings das sehr heiße Kompott ins Glas füllen, Rand säubern, sofort verschließen und auf den Verschluss stellen (zum Vakuum ziehen). So verfahren, bis das ganze Kompott abgefüllt ist. Nach ca. 5 Minuten können die Gläser wieder umgedreht werden.