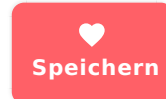


... > Regional > Europa > Schweden

Köttbullar mit Champignon-Rahmsauce



★★★★☆ 4.5 (629 Bewertungen)

 239 Kommentare

 30 Min.  normal  08.09.2010  967 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

500 g Hackfleisch, gemischt

1 m.-große Zwiebel(n)

500 g Champignons, frische

200 g Sahne

200 ml Milch

1 Ei(er)

etwas Paniermehl

etwas Muskat

1 TL, gehäuft Petersilie, frisch oder TK

Salz und Pfeffer, weißer

etwas Butter

1 EL Mehl

1 kl. Glas Preiselbeerkompott

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 35 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in etwas Butter glasig anbraten. Währenddessen die Champignons putzen, den Stiel kürzen und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Champignons in der Pfanne in etwas Butter braten.

Das Hack mit Zwiebeln, Ei, Paniermehl und Petersilie vermischen, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut durchkneten. Die Hände etwas befeuchten und kleine Klöße von 2 bis 3 cm Durchmesser aus dem Fleischteig formen. In einer zweiten Pfanne in etwas Butter bei mittlerer Hitze von allen Seiten braun braten, dann aus der Pfanne nehmen.

Den Bratsatz in der Pfanne mit einem EL Mehl bestäuben. Mit der Milch und der Sahne ablöschen, leicht köcheln lassen und den Bratsatz vom Pfannenboden lösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Champignons und Klöße dazugeben und alles zusammen noch etwas ziehen lassen.

Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren dazu reichen.

Pro Portion 967 Kcal

Rezept von



Crashkoch

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

02.05.2021 12:13

javinvinja

Sehr sehr lecker!

[Antworten](#)

Honigtee

Sehr sehr gut hat es uns geschmeckt!!! Habe noch ein wenig Sojasoße im Hack verwendet und das ganze lactosefrei - mit Hafercuisine und Mandeldrink - gekocht.

Danke für das Rezept!

So werden die Köttbullar jetzt immer bei uns gekocht (hatte echt lange nach einem Rezept gesucht und schon einige ausprobiert)

Antworten

27.03.2021 19:10

SmartList_3isCo

Einfach nur Genial!!!!!!♥

Antworten

12.03.2021 20:14

Gänseblümchen7

Ein ganz klasse Rezept und einfach nachzukochen noch dazu. Nun schon zum 2 x gemacht aber alles in 1 Pfanne. Ich gebe nur die Hälfte der Zwiebelwürfel roh in die Hackmasse, die andere Hälfte brate ich mit den Pilzen an. Mit schmeckt dazu sehr gut Wildreis und ein Salat. Bild folgt :) Danke fürs Einstellen dieses leckeren Rezepts!

Antworten

09.02.2021 17:45

mamacoma

Wir kannten Köttbular bisher nur aus der Ikea. Dieses Rezept ist besser, hat mein Sohn festgestellt und ich kann ihm nur zustimmen. Vielen Dank fürs teilen.

Antworten

22.01.2011 11:55

nadine-219

tolles rezept! sehr lecker und idiotensicher in der zubereitung! vielen dank!

Antworten

26.10.2010 15:07

Oelemaedi

Hallo,
heute gab es diese Köttbullar und die Familie war begeistert. Ganz einfach, ganz schnell, ganz lecker. Den Tip mit der Sojasauce werde ich das nächste Mal berücksichtigen.
LG Oelemaedi

Antworten

15.09.2010 13:57

nebonk

Hallo,

bei uns gab es die Köttbullar heute. Ich habe von der ganzen Familie lob bekommen.

Vielen Dank für das Rezept.

Antworten

16.09.2010 17:00

Crashkoch

Vielen Dank. Freut mich wenn es Schmeckt....

Antworten

12.09.2010 22:59

keksi030

Hallo Crashkoch :-)

Heute gab es Deine Köttbullars.....SEHR LECKER habe noch mit etwas Sojasosse gewürzt.....

Danke für das Rezept...

LG

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brötchen rezepte](#), [gnocchisalat rezepte](#), [gourmet rezepte](#), [kalbsschnitzel rezepte](#),
[lowcalorie rezepte](#), [portobello rezepte](#), [puffbohnsensalat rezepte](#), [rsott rezepte](#),
[semmelknödel rezepte](#), [zucchinsalat rezepte](#)