



• Fast so gut wie die von Karlsson •

Zutaten

1 kg Rinderhackfleisch
2 Eier
1 Zwiebel, klein gehackt
300g Semmelbrösel
2 große Kartoffeln (oder Reste von Kartoffelbrei)
300ml Sahne, evtl. etwas weniger oder Milch
Salz, Pfeffer, etwas Senf
Butterschmalz

Zubereitung

Kartoffeln kochen, pellen, gut stampfen (oder durch die Kartoffelpresse geben) und abkühlen lassen. Zwiebeln in einer Pfanne, in Butterschmalz, etwas anbräunen und dann auch abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Eiern, Kartoffeln, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Senf vermischen. Dann langsam die Sahne unterarbeiten und zu Kugeln formen. Diese auf den leicht gefetteten Ofenzauberer legen und bei ca 220°C im Backofen 15-30 Minuten, je nach Größe, garen.

Tipps:

Dazu werden in Schweden eine braune Rahmsauce, Salzkartoffeln und Preiselbeeren serviert.

Wir essen gern Ofenkartoffeln oder Kartoffelstampf und Gurkensalat dazu.