

Köttbullar

ZUTATEN

30 g Bergkäse
800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
40 g weiche Knoblauchbutter
1 Prise Salz
120 ml Milch
4 Scheiben Toast
2 Zwiebeln
500 g Hackfleisch (gemischt)
1 Ei (M)
1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
0,5 TI Piment (gemahlen)
0,5 TI Ingwer (gemahlen)
80 g Grieß
3 El Rapsöl
1 El Mehl
200 ml Fleischbrühe
200 g Schlagsahne
1 Glas(Gläser) Wild-Preiselbeeren

Zubereitung

Bergkäse fein reiben. Kartoffeln schälen, waschen und quer, in 3-mm-Abständen, tief ein-, aber nicht durchschneiden. Mit den Schnittseiten nach oben in eine gefettete Auflaufform legen, Knoblauchbutter darauf streichen und mit Salz würzen. Kartoffeln im 200 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. backen und ca. 15 Min. vor Garzeitende mit Käse bestreuen.

Währenddessen Milch erwärmen, Toastbrot würfeln und ca. 5 Min. darin einweichen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Hackfleisch mit Hälfte der Zwiebeln, Toast und Ei verkneten, mit 2 TI Salz, Pfeffer, 1/4 TI Piment und Ingwer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 20 Bällchen formen, in Grieß wenden und in einer Pfanne in 2 El Rapsöl rundherum ca. 15 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze braten, herausnehmen.

Übrige Zwiebeln im restlichen Öl (1 El) andünsten. Mit Mehl bestreuen, kurz anschwitzen, Brühe und Sahne angießen. Alles ca. 5 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, übrigem Piment (1/4 TI) würzen und Sauce fein pürieren. Hackbällchen in der Sauce erwärmen, mit Fächerkartoffeln und Preiselbeeren anrichten.