

## SCHWEDISCHE KÖTTBULLAR AUS WILDHACKFLEISCH



**Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 25 Minuten**



**Zutaten für 4 Personen:**

2 Speisezwiebeln, 12 g frische Petersilie, 1200 g Kartoffel, 500 g Wild-Hackfleisch, 60 g Semmelbrösel, 400 ml Vollmilch, 2 Eier, ½ l Wildbrühe (aus Wildjus), 60 g Butter, 2 Knoblauchzehen, Piment, 40 ml Worcestersauce, 60 g Weizenmehl (Typ 405), weißer Pfeffer, Salz, 120 g Schlagsahne.



**Zubereitung:**

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin 3-4 Min. anschwitzen. Milch und die Hälfte der Worcestersauce dazu geben. Mit Salz, weißem Pfeffer und Piment würzen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Semmelbrösel unterrühren, sodass eine zähe Paste entsteht.
2. Backofen auf 200°C vorheizen. Hackfleisch und Ei in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Die kühle Paste unterheben und alle gut verkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen, auf ein belegtes Blech legen und ca. 20 Min. backen.
3. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 15 Min. kochen. Wildbrühe aufkochen und restliche Worcestersauce hinzugeben. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzugeben und alles gut verrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Wildbrühe hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren.
4. Nun wieder auf den Herd stellen, die Sahne hinzugeben und alles aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Fleischbällchen in die Sauce geben. Gekochte Kartoffeln mit etwas heißer Milch zu grobem Püree stampfen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Kartoffelpüree, Fleischbällchen und die Sauce auf den Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.