

## ***Finnische Fleischbällchen mit Piment, Sauere Sahne & Preiselbeeren***

### **Zutaten für 4-6 Pers.**

3 Scheiben Weißbrot, ohne Rinde  
160 ml Milch  
1 kg Gemischtes Hackfleisch  
1 Grosses Ei  
1 Rote Zwiebel, fein gehackt  
2 TL Gemahlener Piment  
60 g Butter  
2 EL Olivenöl  
1 EL Mehl  
200 g Sauere Sahne (oder normale Sahne)  
Preiselbeeren- oder Cranberry-Marmelade zum Servieren



### **Zubereitung :**

Das Brot in einer große Schüssel etwa 30 min in der Milch einweichen, bis es sie aufgesogen hat und sehr weich ist. Das Heckfleisch, Ei, Zwiebeln und Piment zugeben, salzen und pfeffern. Gut mit den Händen verkneten, dann zu etwa walnussgroßen Bällchen formen und zwischen den Handflächen rollen, bis sie fest sind und beim Garen nicht mehr auseinander fallen.

In einer beschichteten Pfanne 40 g Butter und Olivenöl erhitzen. Fleischbällchen in mehreren Portionen braten und dabei einmal wenden. Die fertigen Bällchen mitsamt der Pfannenboden haftenden Zwiebelstücken in einen Topf mit schweren Boden geben.

Das Mehl in die Pfanne streuen und mit einem Holzlöffel glatt rühren. Restlichen Butterhinzufügen und zerlassen. Unter Rühren weitererhitzen, bis das Mehl eine goldgelbe Farbe hat. Pfanne vom Herd nehmen und ganz langsam 500 ml Wasser oder Brühe dazugießen; dabei etwas Abstand halten. Rasch verrühren, dann die Pfanne zurück auf den Herd stellen. Sauere Sahne gut unterrühren und die Sauce vorsichtig über die Fleischbällchen gießen. Leicht salzen und pfeffern und abgedeckt bei sehr schwacher Hitze 10-15 min

köcheln, bis man eine dicke sämige Sauce mit wichen Fleischbällchen erhält. Mit Preiselbeermarmelade und Salzkartoffeln servieren.

++++++

~~~~~

++++++

**[\[Klicken sie hier um das Rezept als PDF download\]](#)**

*Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen wünscht Ihnen Jörg Podlesny*  
*Gasthof Zum Stern*  
*Oberer Markt 6*  
*92507 Nabburg*

[www.gasthof-zum-stern-nab.de](http://www.gasthof-zum-stern-nab.de)

*Tel. 09433/9628*  
*Fax 09433/901280*