



KÖTTBULLAR NACH GOURMET FLAMAND

Zutaten:

500g Gehacktes ($\frac{1}{2}$ + $\frac{1}{2}$)
15g Gourmet Flamand-Köttbullar-Gewürzsalz
1 große Zwiebel
250g Sahne (am besten Kochsahne mit 15% Fett)
 $\frac{1}{2}$ EL Mehl
Salz, Pfeffer
Gourmet Dip Cranberry mit Portwein
Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Das Gehackte mit dem Köttbullar-Gewürzsalz gut vermischen und davon kleine Bällchen formen. (Jeweils mit einem guten Kaffeelöffel Fleisch). Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und zunächst beiseite stellen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und darin die Hackbällchen goldbraun braten. Herausnehmen und im auf ca. 80°C vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze abgedeckt warm stellen. Jetzt in der Bratpfanne die Zwiebeln anschwitzen und leicht bräunen. Das Mehl darüber streuen, kurz mit anbraten und dann mit Sahne ablöschen. Gut verrühren und etwas andicken lassen. Die Köttbullar mit der Sahnesauce und dem Gourmet-Dip servieren. Dazu passen klassisch Kartoffelpüree oder aber Pommes Frites.