

# Köttbullar

von Philip Bühler

Mengen für 55 Personen

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/>

8.25 kg Hackfleisch	
688 g Brot	in Würfel geschnitten, vom Vortag
1.26 kg Zwiebel	
110 g Knoblauchzehen	gepresst
13.8 Stück Eier	
110 g Petersilie, frische	Glattblättrige
110 g Ingwer	fein gerieben
27.5 g Paprika	
99 g Salz	
27.5 g Pfeffer	
5.5 dl Öl	zum Braten
138 g Butter	
3.44 kg Frische Champignons	in Scheiben
1.38 Liter Weisswein	
1.38 Liter Bouillon (flüssig)	
1.38 Liter Vollrahm	
1.38 Liter Milch	
1.72 kg Beeren (gefroren)	Johannisbeeren aufgetaut

1. Brötchen in kleine Stücke reißen und ca. 5 Min. in der Milch einweichen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl glasig anschwitzen.
3. Angebratene Zwiebel mit Rinderhack, Ei, Salz und Pfeffer zur Schüssel mit dem eingeweichten Brötchen geben und alles gut vermengen.
4. Die Hackmasse zu Bällchen (ca. 3 cm Ø) formen, auf einen Teller legen, abdecken und für ca. 20 – 30 Min. kalt stellen.
5. Hackbällchen im Öl ca. 10 Minuten rundum braten und danach warmstellen.
6. Champignons in Butter andämpfen.
7. Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen.
8. Bouillon und Rahm/Milch (oder Saucen-Halbrahm) dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln, würzen.
9. Fleischbällchen wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Johannisbeeren und Petersilie darauf verteilen.