

Recept från Sven o Pias samling

Köttbullar

En klassiker med anor från våra föräldrars recept.

Tag fram alla ingredienserna i god tid. En matberedare underlättar. Satsen bör räcka till 6-7 personer.

Ingredienser:

1 kg finmalen blandfärs 50% nöt 50% fläsk
2 dl mjölk
1 dl skorpmjöl
1 msk salt
1 krm vitpeppar
2 krm svartpeppar
1 krm kryddpeppar
3 msk socker
2 ägg
1-2 gula lökar

Beredningen:

Blanda ihop skorpmjöl och mjölk i en bunke. Låt svälla minst 5 min. Skala och finfördela löken, t ex i en mixer. Rör ner i skorpmjölsblandningen. Mät upp alla kryddor, salt och socker och rör ned i blandningen.

Lägg färsen i en stor skål. Bearbeta med fingrarna. Tag upp en handfull av färsen och blanda väl med skorpmjöls- och kryddblandningen. Rör ned en klick i taget och fördela i färsen, blanda om väl. När blandningen verkar homogen, knäck äggen och blanda i färsmixen. Blanda även nu ordentligt. Låt mixen vila en stund, gärna i kylskåp.

Tag fram en skärbräda och en djup tallrik med vatten. Forma färsmixen till jämnstora runda bullar, det brukar bli 80 st på 1 kg färs. Doppa händerna i vattnet då och då, så minskar kletet.

Stek max 20 bullar i taget på medelvarmt järn i smör/olja efter smak.

Fräs ur järnet med en skvätt vatten och använd som stomme i en redd brunsås.

Servera med kokt potatis, brunsås, lingon (eller gelé). Överblivna köttbullar kan frysas, eller skivas till smörgåspålägg.

Laktosintolernas? Byt ut mjölken mot laktosfri eller vichyvatten.

Glutenintolerans? Ersätt skorpmjölet med 1-2 rivna potatisar (eller kokta, eller rester av potatismos).