



Köttbullar vom Hirsch an Whiskyrahmsauce

Köttbullar

1 TL Butter	in einer Bratpfanne erwärmen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, in der Butter andünsten. Die Zwiebeln dürfen dabei auch etwas Farbe annehmen, auskühlen lassen, in eine grosse Schüssel geben
500 g Hirsch-Hackfleisch	dazu geben
1 Ei	beifügen
2 Kartoffeln	in der Schale sehr weich kochen, auskühlen lassen, schälen, mit einer Gabel fein zerdrücken oder durch eine Presse drücken, zum Fleisch geben
1 Brötchen oder 1 Semmel	zerpflücken, in eine kleine Schüssel geben
1 dl Milch	erwärmen, über die Brötchenstücke giessen, einweichen lassen, mit einer Gabel fein zerdrücken, zum Fleisch geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle etwas Paprika	würzen. Alles zusammen mit der Hand gut verkneten. Sollte die Fleischmasse zu weich sein
etwas Paniermehl	einstreuen und nochmals gut durchkneten. Mit feuchten Händen etwa 30 kleine Bällchen formen
2-3 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Fleischbällchen allseitig goldbraun anbraten, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen

Whiskyrahmsauce

2 EL Butter	in den Bratensatz geben
2 Zwiebeln	schälen, halbieren, in halbe Ringe schneiden, in der Butter solange andünsten, bis sie fast weich sind. Sie dürfen dabei etwas Farbe annehmen
½ dl Weisswein 1 dl Whisky	ablöschen
1 dl Fleischbouillon	dazu giessen
½ EL Worcestersauce 2 EL Ketchup	einrühren
1 dl Bratensauce	dazu giessen, etwas einköcheln lassen
2 dl Saucenrahm	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen. Hirsch-Köttbullar in die Sauce geben und vorsichtig aufkochen