

## Köttbullar med gräddsås (*aus Schweden*)

### Köttbullar:

1 Zwiebel und  
2 Knoblauchzehen fein hacken und anbraten.  
3 EL Sojamehl mit  
6 EL Wasser verrühren. Alles mit  
250g Amaranth,  
2 EL Olivenöl,  
2 EL Tomatenmark,  
40 g Semmelbrösel,  
1 TL Agavendicksaft,  
50ml Hafersahne,  
1½ TL Sojasoße,  
1 TL Gemüsebrüheextrakt,  
15g Piffi Allkrydda und  
¼ TL Pfeffer gründlich vermischen.  
60g Margarine gut in der Masse verteilen und zu einem festen formbaren Teig verkneten.

Anschließend kleine Bällchen (ungefähr Tischtennisballgröße) daraus formen und fest drücken. In einer Pfanne ohne Öl von allen Seiten goldbraun braten.

### Soße:

1 Zwiebel hacken und in  
20g Margarine glasig dünsten. Mit  
200 ml weißen Traubensaft ablöschen, kurz aufkochen lassen und  
800 ml Hafersahne zugeben. Etwa 10 Minuten kochen lassen.  
2 TL Stärke mit  
4 EL Wasser verrühren und darunter rühren.  
(Die Flüssigkeit dickt ein). Mit  
1 Prise Zucker,  
1-2 EL Piffi Allkrydda,  
6 TL Senf,  
5 EL Tomatenmark  
2-3 EL Sojasoße und  
1½ EL Gemüsebrüheextrakt abschmecken.

Die Köttbullar mit der Soße, Preiselbeercompott und Salzkartoffeln oder Kartoffelmus servieren.

**Ergibt: 4 Portionen (ca. 30 Köttbullar)**

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**