Eine Ode an die Fleischklößchen: Schweden feiert am 23. August den Tag der köttbullar

Kein Gericht verkörpert die schwedische Küche so sehr wie die berühmten schwedischen Fleischklößchen *köttbullar*. Den runden Glücklichmachern ist eigens ein Feiertag am 23. August gewidmet. Aber was steckt hinter dem Phänomen Fleischklößchen und was sind die besten Orte in Stockholm, Göteborg und Malmö, wo diese Delikatesse in Perfektion zubereitet und serviert wird?

Hamburg, 30. Juni 2023 Kein Gericht verkörpert die schwedische Küche so sehr wie die berühmten schwedischen Fleischklößchen *köttbullar*. Den runden Glücklichmachern ist eigens ein Feiertag am 23. August gewidmet. Aber was steckt hinter dem Phänomen Fleischklößchen und was sind die besten Orte in Stockholm, Göteborg und Malmö, wo diese Delikatesse in Perfektion zubereitet und serviert wird? Dieses traditionelle Gericht hat sich zu einem Symbol der schwedischen Küche entwickelt und erfreut sich großer Beliebtheit. Der „Tag der Köttbullar" bietet somit auch Besuchern die Möglichkeit, die schwedische Esskultur hautnah zu erleben.

Die Köttbullar (ausgesprochen übrigens *Schöttbullar*) haben eine lange Geschichte in Schweden und sind eng mit der schwedischen Kultur verbunden. Sie werden oft als Teil eines traditionellen Weihnachtsessens serviert, aber auch das ganze Jahr über in Restaurants und zu Hause genossen. Die Rezepte variieren von Region zu Region und von Familie zu Familie, aber die Grundzutaten bleiben in der Regel gleich: Hackfleisch, Zwiebeln, Gewürze und Paniermehl.

Schweden ist stolz auf seine kulinarische Vielfalt und die Köttbullar sind ein herausragendes Beispiel dafür. Neben den traditionellen Fleischbällchen gibt es auch Varianten für Vegetarier und Veganer, die auf pflanzlichen Zutaten wie Hülsenfrüchten oder Pilzen basieren. Diese innovativen Versionen spiegeln den wachsenden Trend zu gesunden und nachhaltigen Ernährungsgewohnheiten wider.

Schweden ist also nicht nur für seine atemberaubende Natur und sein Design bekannt, sondern auch für seine gastronomischen Schätze. Der Tag der Köttbullar ist eine perfekte Gelegenheit, die schwedische Küche zu erkunden und die wunderbaren Geschmackserlebnisse zu entdecken, die dieses Land zu bieten hat. Es gibt viele Orte, an denen man gute Köttbullar essen kann. Hier sind einige Empfehlungen für beliebte Restaurants:

Die besten schwedischen Fleischklößchen in Stockholm: Meatballs for the People
Im Meatballs for the People, einem trendigen Restaurant im Stadtteil Södermalm, kann man einzigartige Interpretationen des schwedischen Klassikers probieren. Diese "Fleischklößchen-Boutique" bietet bis zu 12 verschiedene Sorten Bio-Fleischklößchen an, darunter klassische Varianten sowie solche aus Huhn, Elch, Wildschwein, Lamm, Rentier und Gemüse. Alle Köttbullar werden sorgfältig von Hand aus regionalen Biozutaten hergestellt und garantieren nachhaltigen Genuss für den Gaumen.

Das beste Göteborger Restaurant für Fleischklößchen: Smaka
Das Smaka im Stadtteil Vasastan in Göteborg mag von außen unscheinbar wirken, doch sobald man das gemütliche Restaurant betritt, wird man nicht lange darauf warten, den berühmtesten Teller Fleischklößchen der zweitgrößten Stadt Schwedens zu kosten. Serviert mit reichlich Kartoffelpüree, Preiselbeermarmelade und eingelegten Gurken, sind sie vielleicht nicht das gesündeste Gericht auf der Speisekarte, aber wer kümmert sich darum, wenn sie so köstlich schmecken?

Hervorragendes Fleischklößchen-Restaurant in Malmö: Bullen
Malmö begeistert mit einer vielfältigen Auswahl an verschiedenen Essenskulturen, aber keine Sorge, man kann immer noch gute alte *husmanskost* finden, wenn man seine Augen offenhält. Die besten Fleischklößchen der Stadt gibt es imBullen. Dieses historische Kneipenrestaurant mag wie ein englischer oder irischer Pub aussehen, ist aber bekannt für seine köstlichen Köttbullar, serviert mit Salzkartoffeln und Soße.

Is(s)t man am 23. August zufällig nicht gerade in Schweden oder will man sich die Wartezeit auf den nächsten Schwedenurlaub verkürzen, kommt hier ein passendes Rezept:

Rezept: 4 Portionen
2 EL Semmelbrösel
50 ml Sahne
1 Ei

1 EL konzentrierte Rinder-, Kalbs- oder Hühnerbrühe
1/2 fein gehackte gelbe Zwiebel
25 g Butter
500 g Hackfleisch halb und halb
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
etwa 1,5 TL Salz
Butter zum Braten

Soße:
250 ml Doppelrahm
1,5 TL dunkle Sojasoße
250 ml Rinderbrühe (nicht konzentriert)
25 g Butter
1 EL Maisstärke (oder ähnlich) zum Soße andicken
Salz und Pfeffer
2 EL Preiselbeer- oder Kirschmarmelade

Zum Servieren:
Kartoffelpüree
Preiselbeermarmelade
Gehackte Petersilie

Zubereitung:
Semmelbrösel, Sahne, Brühe und Ei verrühren und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel in der Butter weich braten und dann mit der Semmelbröselsahne vermischen. Salz, Pfeffer und Hack hinzugeben und alles mit den Händen oder einer Gabel vermengen. Den Teig nicht zu sehr zu verkneten, da die Fleischbällchen dann zu fest werden. Ein kleines Stück Teig braten, um das Aroma zu probieren. Wenn man mit der Salz-und-Pfeffer-Würzung zufrieden ist, den restlichen Teig zu kleinen Kugeln rollen (etwa ein Esslöffel Teig pro Kugel). Darauf achten, die Hände mit Wasser anzufeuchten, da der Teig dann nicht an den Händen kleben bleibt. Die Fleischklößchen braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

Sahne und Maisstärke vermischen und die Mischung, die Brühe und die Sojasoße in die Pfanne geben, in der man die Fleischklößchen gebraten hat. In der Pfanne verquirlen und ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Marmelade für die Süße abschmecken. Die Fleischklößchen wieder in die Soße geben und mit Kartoffelpüree, Preiselbeermarmelade und vielleicht noch mit etwas gehackter Petersilie bestreut, servieren.

Das Rezept ist online hier zu finden: https://visitsweden.de/aktivitaten/essen-trinken/schwedische-rezepte/rezept-fur-traditionelle-schwedische-fleischklosschen-mit-kartoffelpuree-und-preiselbeeren/

Mehr Infos unter: https://visitsweden.de/aktivitaten/essen-trinken/cafes-restaurants-und-bars/schwedische-fleischklosschen-und-wo-man-sie-bekommt/

Pressekontakt:

Sabine Klautzsch, Senior PR Manager Visit Sweden DACH
presse.de@visitsweden.com, 0049 40 32 55 13 20
http://www.visitsweden.de, https://imagebank.sweden.se/

Über Visit Sweden

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt. www.corporate.visitsweden.com

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager

Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

0049 40 32 55 13 20
sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt. https://corporate.visitsweden.com

Willkommen in Schweden.

Tags:

stockholm malmö göteborg skandinavien VisitSweden köttbullar Visit Sweden schweden Reisen Tourismus Nordeuropa Rezept urlaub schwedisch Kulinarik Schwedenurlaub schwedische Küche ungewöhnliche Feiertage kulinarische Traditionen

---

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2023-06-30-Eine-Ode-an-die-Fleischklosschen-Schweden-feiert-am-23-August-den-Tag-der-kottbullar