



## Viltköttbullar

### Ingredienser:

- 500 g malen vildsvinsfärs
- 500 g malen viltfärs (kron och dovviltfärs)
- 1 st normalstort ägg
- 8 st normalstora och finhackade schalottenlökar
- 1 tsk rosmarin
- 1 tsk timjan
- 5 st mortlade enbär
- 2 st lagerblad
- Salt efter behag
- Vitpeppar efter behag
- 4 msk viltfond (egen)
- Smör till stekning

**Gör så här:** Värm en liten kastrull och klicka i smöret och vänta tills smöret har tystnat.

Lägg i hälften av den finhackade löken och alla kryddorna och låt fräsa runt en stund medan ni rör försiktigt för att få fram mera smak (ca 30 sekunder- 1 minut ungefär).

Lägg lökblandningen åt sidan och låt svalna.

Ta fram en bunke och lägg i färsen, ägget, fonden, lökblandningen och resten av den finhackade schalottenlöken. Salta och peppra försiktigt. Blanda runt allt ordentligt så det blir en homogen smet.

Gör ett stekprov och smaka av. Är inte smaken perfekt, krydda mera och gör ett nytt stekprov tills du blir nöjd.

Tänk på att om du använder köpt viltfond så kan den vara salt i sig, då behöver du mindre salt.

**Lycka till!**