

Köttbullens historia

Riktigt varifrån köttbullen ursprungligen kommer från vet ingen säkert, men historien visar att redan under medeltiden bjöds köttbullar vid Richard den II:s hov (kring år 1 000) i England och dåtidens kokböcker från Bagdad innehöll smaksatta köttbulls-recept.

Köttbullen i sig finns i många matkulturer även om vi svenskar gärna vill se den som något typiskt svenskt så är det serveringen med gräddsås och lingon som är det riktigt typiska för Sverige. Smaksättningen och blandningen mellan nöt- och griskött skiljer sig också åt från land till land så vi kan alltid hävda att vår svenska köttbulle är den odaste av alla.



Första gången köttbullen nämns i tryck i Sverige är i Kajsa Wargs kokbok från 1754 men den började inte ätas bland vanligt folk förrän i mitten av 1800-talet då köttkvarnen och vedspisen blev vanliga och underlättade arbetet. Innan dess var köttbullen egentligen en frikadell, en kokt bulle.



På Scan har det rullats många köttbullar för hand. De första köttbullarna tillverkades med sås i konserv under 50-talet, i mitten av 60-talet kom frysta både råa och stekta köttbullar. I mitten av 60-talet kom en revolutionerande maskin som stansade hela tre köttbullar i taget. I slutet av årtiondet kom de kylda köttbullarna som var föregångarna till dem som idag heter Mamma Scan.

Idag finns kapacitet att tillverka cirka 38 miljoner köttbullar i veckan och förutom de klassiska Mamma Scans finns till exempelvis Rapsköttbullar av Svensk Rapsgris® vilket ger en

naturligt godare smak. Men det finns också så kallade minköttbullar smaksatt med soltorkad tomat och en variant smaksatt av ost och skinka. Till jul finns det också små julköttbullar och för de som gillar lite extra skjuts i smaken finns köttbullar smaksatta med kryddpeppar.

