

Rezept

Frischkäsebällchen

Ein Rezept von Frischkäsebällchen, am 11.06.2026

Zutaten

400 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)	½ TL feines Meersalz
2-3 Knoblauchzehen	1-2 Chilischoten (wer mag)
1 TL Pfefferkörner	Olivenöl zum Aufgießen
Twist-off- oder Einmachglas (sterilisiert)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l (8-10 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Joghurt gut mit dem Salz verrühren. Ein ausreichend großes, feines Sieb mit einem Stück Küchenpapier (oder mit einem Mulltuch) auslegen. Das Sieb über eine große Schüssel hängen, dann den Joghurt hineingeben und glatt streichen. Joghurt mit Frischhaltefolie abdecken, kühl stellen und mindestens 1 Tag (besser 2 Tage) abtropfen lassen. Ein kalter Keller ist optimal, in den kühlen Monaten reicht es aber auch, wenn der Joghurt am gekippten Fenster steht, sonst in den Kühlschrank stellen. Der Abtropfvorgang lässt sich ein wenig beschleunigen, wenn man den Joghurt etwa alle 12 Stunden auf ein neues Stück Küchenpapier gibt. Der Käse ist fertig, wenn er etwa die Hälfte seines Ausgangsgewichtes verloren hat.
2. Dann den Frischkäse mit einem geölten Messer in kleine Portionen (20-25 g) teilen und zwischen leicht geölten Handflächen zu Kugeln rollen. Die Bällchen auf eine Platte legen und in 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Knoblauch schälen und fein schneiden, eventuell Chilischote(n) waschen. Mit den Käsebällchen und den Pfefferkörnern ins Glas schichten und mit dem Olivenöl bedecken, gut verschließen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren. (Wenn das Öl flockig wird, so mindert dies nicht die Qualität der Käsebällchen, bei Zimmertemperatur verflüssigt es sich schnell wieder.)