

Rezept

Kartoffel-Käse-Bällchen

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Bällchen, am 20.06.2024

Zutaten

Für den Kartoffelteig

400 g mehligkochende Kartoffeln

1 EL Butter

Pfeffer

100 g Bergkäse

Salz

50 ml Milch

frisch geriebene Muskatnuss

Für die Panade

4 Stiele Basilikum

80 g Mehl

100 g Panko (jap. Semmelbrösel, Asialaden)

2 Eier

Außerdem

1-1,5 l Frittieröl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 3 g F, 2 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in reichlich Salzwasser in ca. 15 Min. gar kochen. Inzwischen Butter und Milch in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen und anschließend zurück in den Topf geben. Die Milch-Butter-Mischung dazugießen und alles mit einem Kartoffelstampfer glatt zermusen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Abkühlen lassen.
2. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und mit dem Panko in einer Schüssel gut vermischen. Das Mehl in eine zweite Schüssel geben. Die Eier in einer dritten Schüssel gut verquirlen.
3. Den Bergkäse grob reiben und mit der abgekühlten Kartoffelmasse mischen, nach Geschmack nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Kartoffelteig mit leicht befeuchteten Händen ca. 36 walnussgroße Bällchen rollen. Diese nacheinander jeweils zuerst im Mehl rollen, dann in den Eiern und zum Schluss in der Pankomischung.
4. Das Frittieröl in einer Fritteuse oder einem kleinen, hohen Topf auf 175° erhitzen. Im Topf ist es heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel sofort größere Bläschen aufsteigen. Höchstens 3-4 Bällchen auf einmal ins heiße Fett geben und in 50-60 Sek. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen.