HOLLÄNDISCHE BITTERBALLEN

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



DAS BRAUCHST DU FÜR 30 STÜCK

500 g	Rindfleisch zum Schmoren
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
1 TL	Pfefferkörner
4	Petersilienstängel
1,5 l	Wasser
2 TL	Gelatinepulver
Roux:	
2	Schalotten
60 g	Butter
60 g	glattes Mehl
250 ml	Milch
250 g	Rindsuppe
1 TL	Dijon-Senf
120 g	Old Amsterdam Käse (gereifter Gouda)
1	kleiner Bund Petersilie (gehackt)
Dip:	
1	Knoblauchzehe
175 g	Doppelrahm-Frischkäse
2 EL	Sauerrahm
	Schale und Saft von ½ Zitrone
1 TL	Senf

4 EL	**Kräuter** (gehackt)
	Dille (zum Garnieren)
Panade:	
3	**Eier**
50 ml	**Milch**
250 g	**glattes Mehl**
250 g	**ANKER Bio-Handsemmeln** (vom Vortag, gerieben)
	Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Frittieren

SO WIRD'S GEMACHT

1. Fleisch grob würfeln. Zwiebel schälen und vierteln. Gewürze, Kräuter, Wasser, Zwiebel und Fleisch in einen Topf füllen und aufkochen. **3 Stunden** köcheln, bis das Fleisch weich ist.
2. Fleisch aus der Suppe nehmen und auskühlen lassen. Suppe durch ein Sieb gießen. Gelatine mit 100 ml von der Suppe verrühren.
3. Für die Roux Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Mehl unter Rühren zugeben und goldbraun rösten. Milch und Suppe nach und nach unter ständigem Rühren zugießen. Roux ca. **3 Minuten** köcheln, vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und 1 MS Muskat würzen. Senf unterrühren. Gelatine in der Mischung auflösen. Käse reiben.
4. Fleisch klein schneiden oder mit einer Gabel zerdrücken, mit Petersilie und Käse unter die Roux mischen. In eine Auflaufform füllen, abdecken und über Nacht kalt stellen.
5. Für den Dip Knoblauch schälen und fein hacken. Mit den übrigen Zutaten (bis auf die Dille) glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Für die Panade Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. 1 EL von der Fleischmasse abstechen, zu einem Bällchen formen und im Mehl wenden. Durch die Eimischung ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Nochmals durch die Eimischung ziehen und in den Bröseln wenden.
8. 4 Finger hoch Öl in einem Topf erhitzen. Bitterballen einlegen und rundum goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

TIPP

Dieses Rezept eignet sich ideal für übriges Hühner- oder Rindfleisch.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster