

Niederländische Bitterballen

Für 4 Personen

2 EL Weizenmehl (405)	2 EL Butter	500 g Kalbfleisch
3 Eigelb	1/2 l Kalbsbrühe	Spritzer Zitronensaft
1 Prise Muskatnuss	Pflanzenöl	50g Panko-Mehl (japan. Semmelmehl)
2 EL Weizenmehl	2 Eiweiß	

Mehlschwitze:

Aus 2 EL Butter und den 2 El Mehl wird nun eine Mehlschwitze hergestellt. Dazu die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl in das heiße Fett geben und solange rühren bis sich das Mehl mit dem Fett verbunden hat. Mit der Kalbsbrühe ablöschen und würzen. Für ca. 20 min. in den Kühlschrank stellen.

Bitterballen:

Das Kalbfleisch ca. 2 Stunden weich kochen; danach es von Sehnen, Häuten trennen und in kleine Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit einigen Spritzern Zitronensaft zur Mehlschwitze geben kurz aufkochen lassen. Die Masse vom Herd ziehen, abkühlen lassen und die 3 Eigelb unterziehen. Muskatnuss reiben und mit Salz und Pfeffer hinzufügen. Danach für 1 Stunde die nun fertige Rohmasse in den Kühlschrank stellen.

Frittieren:

2 Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen. Mit feuchten Händen aus der Rohmasse Bällchen formen. Zuerst in Mehl, dann in dem aufgeschlagenen Eiweiß und anschließend in Panko wenden. Pflanzenöl in einer Fritteuse auf ca. 180°C erhitzen. Die Bitterballen in das Fett geben und in ca. 4 min. goldgelb ausbacken. Die Ballen sollten dabei im Fett schwimmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp:

Bitterballen heiß mit scharfem Senf und einem Spritzer Zitronensaft essen.

NN am 24. September 2012