Bitterballen

Die Bitterballen sind eine köstliche Holländische Spezialität. Das Rezept von den frittierten Fleischkroketten ist bestimmt einen Versuch wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

500 g	Rindfleisch (oder Kalbfleisch)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
1 Stange	Lauch
125 g	Butter
2 Stk.	Lorbeerblätter
3 Stk.	Wacholderbeeren
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Gartenkräuter (Schnittlauch, Thymian, Petersilie)
500 ml	Wasser
2 Blätter	Gelatine
60 g	Mehl
	Salz und Pfeffer
1 Schuss	Frischen Zitronensaft
	Pflanzenöl (zum Frittieren)

für die Panier

	Mehl
	Eier
	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für die **Bitterballen** das Fleisch in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken, Lauch und Karotte putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und das Fleisch kurz scharf anbraten. In einem anderen Topf etwas Butter zerlassen und Zwiebel, Lauch und Karotte bei geringer Hitze anrösten.

3. Das Fleisch, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Knoblauch und fein gehackte Kräuter hinzugeben. Mit Wasser etwas ablöschen und den Bratensatz lösen. Das Gemüse und Wasser dazu geben, zugedeckt bei geringer Hitze zirka 90 Minuten köcheln lassen.

4. Fleisch aus dem Topf nehmen und die Brühe ab sieben. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. Alles sehr klein schneiden oder durch einen Passiermühle drehen.

5. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Etwa 60 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl einrühren. Nach und nach die Brühe dazu geben, immer wieder glattrühren und einige Minuten kochen lassen. Den Topf von der Hitze nehmen und die ausgedrückten Gelatineblätter verrühren. Das Fleisch hinzufügen und mit einem Schuss Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. In eine Form gießen und am besten über Nacht im Kühlschrank 2 Stunden oder am besten über Nacht abkühlen lassen.

7. Für die Panier, Mehl, Eier und Semmelbrösel in tiefe Schalen oder Teller geben. Das Ragout in gleich große Portionen teilen und mit feuchten Händen Bällchen formen.

8. Die Ballen in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und den Schritt ein zweites Mal wiederholen.

9. Das Pflanzenöl erhitzen und die Bitterballen goldbraun, knusprig frittieren. Auf ein Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp

Zu den Bitterballen Senf reichen.