Bratwurstbällchen aus der Heißluftfritteuse

Die Bratwurstbällchen aus der Heißluftfritteuse sind ein einfacher Snack, perfekt für Partys, als Beilage oder zum Dippen. Außen goldbraun, innen saftig, fettarm zubereitet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Bratwürste
	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Um schnelle **Bratwurstbällchen aus der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, zuerst die Bratwürste der Länge nach einschneiden und die Wursthaut vollständig entfernen. Das freigelegte Brät anschließend in etwa 2 cm große Stücke teilen.

2. Mit leicht angefeuchteten Händen aus jedem Stück gleichmäßige kleine Bällchen formen. Diese nebeneinander in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen, dabei etwas Abstand lassen. Die Bratwurstbällchen mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.

3. In der Heißluftfritteuse bei 170 °C etwa 8 Minuten garen. Anschließend die Temperatur auf 200 °C erhöhen und die Bällchen weitere 2 Minuten knusprig bräunen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL



Tipp

Die Bratwurstbällchen zwischendurch einmal den Garkorb durchschütteln, so werden sie gleichmäßiger gegart. Ideal mit Senf, Ketchup oder einem würzigen Dip servieren.