# Frittierte Käsekugeln

Die frittierten Käsekugeln sind ein köstliches Fingerfood und schmecken mit veschiedene Sauce serviert einfach wunderbar. Ein schnelles Rezept für die nächste Garten Party.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 75 ml | Wasser |
| 75 ml | Milch |
| 0.25 TL | Salz |
| 1 Prise | Muskatnuss (gerieben) |
| | Pfeffer (aus der Mühle) |
| 100 g | Mehl |
| 2 Stk. | Eier |
| 100 g | Emmentaler (frisch gerieben) |
| | Öl |

## Zubereitung

1. Für die **frittierten Käsekugeln** die Milch in einen Topf geben, Wasser, Butter, Salz, Muskatnuss und Pfeffer hinzugeben. Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, Mehl dazu geben und rühren bis sich ein geschmeidiger Teig Kloß gebildet hat. Etwas abkühlen lassen.

2. Die Eier portionsweise unterrühren, der Teig sollte weich sein aber nicht zerfließen. Danach den geriebenen Käse untermischen.

3. Das Pflanzenöl auf 160-180 °C erhitzen. Aus dem Teig etwa nussgroße Kugeln formen und portionsweise im Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen noch heiß servieren.

## Tipp

Zu den Käsekugeln Salat der Saison und je nach Belieben Sauce wie, Sauce Tatar, Currysauce oder Salsa Sauce reichen. Den geriebenen Käse kann man auch durch Käsewürfel ersetzen. Die Würfel mit Teig umschleßen und frittieren.