Hausgemachte Mozzarella-Stäbchen

Ein tolles Rezept für hausgemachte Mozzarella-Stäbchen, die ein toller Snack zwischen durch sind. Aber auch als Vorspeise oder auf einem Buffet macht sich der Snack hervorragend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1 min

Gesamtzeit: 16 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
0.25 Tassen	Wasser
1.5 Tassen	Paniermehl
0.5 TL	Knoblauchsalz
0.75 Tassen	Mehl
0.25 Tassen	Speisestärke
1 Prise	Oregano
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Petersilie
3 Stk.	Mozzarella (Käse in Lake)
	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für hausgemachte Mozzarella-Stäbchen zuerst eine mittelgroße Schüssel zur Hand nehmen. Nun die Eier aufschlagen und mit Wasser mischen. Das Ganze gut miteinander verquirlen.

2. In einer weiteren Schüssel Paniermehl mit Knoblauchsalz und getrockneten Oregano, Basilikum und Petersilie hinzugeben. In einer dritten Schale das Mehl mit der Speisestärke mischen.

3. Wie beim Panieren auch muss der Mozzarella drei Stationen durchlaufen. Wichtig ist hier vor allem, dass der Käse gut trocken ist. Daher den feuchten Mozzarella zuerst in fingerdicke Stifte schneiden und dann mit einem Küchentuch gut abtrocknen. Ruhig einen Moment liegen

lassen, damit noch Feuchtigkeit aus dem Käse gezogen werden kann.

4. Das Öl in der Fritteuse auf 190°C erhitzen. Hat das Öl die richtige Temperatur, den Käse zuerst durch die Ei-Mischung ziehen, danach im Paniermehl wälzen und zum Schluss noch mal durch das Mehl ziehen.

5. Die Stäbchen in das heiße Fett geben und nur kurz ausbacken. Ungefähr nach 30 Sekunden die Stäbchen wieder aus dem Öl nehmen. Sehr lecker schmeckt ein fruchtiger Dip dazu!

Tipp

Am besten schmecken die hausgemachten Mozzarella-Stäbchen, wenn der Käse innen drin noch weich ist und sich ziehen lässt. Sind die Stäbchen zu lange im Öl, dann wird der Käse zu flüssig und schmeckt nicht mehr richtig. Wer es gerne würziger mag, kann auch den Käse selbst in frischen Kräutern wälzen, bevor er paniert wird. Auch superlecker! Preiselbeeren sind der Klassiker dazu.