Käsebällchen frittiert

Ein echtes Rezept Highlight für das Partybuffet: Wer leckere Käsebällchen frittiert, kann sicher sein, dass die Gäste bestimmt nicht widerstehen können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

220 g	Käse (geriebenen)
2 Stk.	Eier
50 g	Grieß
50 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
500 ml	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Um Käsebällchen frittiert zu servieren, muss man zuerst den Käse reiben und mit Eiern, Grieß und Mehl vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten lang durchziehen lassen.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Währenddessen mit angefeuchteten Händen aus der Käsemasse kleine (etwa tischtennisballgroße) Kugeln formen und diese rundherum in Semmelbrösel wenden.

3. Die Käsebällchen nun vorsichtig mit der Schaumkelle in das heiße Öl geben und sie darin frittieren. Dabei einmal wenden. Wenn die Bällchen goldgelb sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben sofort servieren oder erst abkühlen lassen.

Tipp

Wenn die Käsebällchen frittiert serviert werden, empfiehlt sich dazu ein Dip nach Wahl wie z.B. ein pikanter Kräuterdip oder ein fruchtiger Tomaten-Paprika-Dip.