



Herstellung von Käsekroketten



Zutaten

- 250 250 g geriebener Henri Willig Gouda-Käse
- 500 500 Milliliter Gemüsebrühe
- 75 75 g ungesalzene Butter
- 100 100 Gramm Mehl
- 1 1 Knoblauchzehe
- 1 1 Esslöffel Senf
- 4 4 Gelatineblätter
- Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 2 Eier
- 50 50 g Mehl
- Semmelbrösel

Zubereitungsmethode Käsekroketten

Sind Sie auf der Suche nach einer köstlichen Abwandlung der traditionellen Bitterkugel? Dann suchen Sie nicht weiter! Unsere Käsekroketten sind eine köstliche Alternative, die Ihre Geschmacksnerven überraschen wird. Mit einer cremigen Füllung aus geschmolzenem Käse, Senf und Gewürzen sind diese Bitterbällchen ein unwiderstehlicher Snack für jede Gelegenheit. Und das Beste daran? Sie können sie ganz einfach zu Hause zubereiten. Also schnappen Sie sich Ihre Fritteuse, rollen Sie die Bällchen und genießen Sie diese schmackhaften Käse-bitterbällchen. Wir zeigen dir gerne, wie du sie machst!

Vorbereitung

- 1: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2: In der Zwischenzeit die Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.
- 3: Wenn die Butter geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und rühren, bis es gar ist.
- 4: Unter ständigem Rühren die Brühe nach und nach dazugeben, bis alles aufgesogen ist.
- 5: Den Herd ausschalten und den Käse, Senf, Zwiebelpulver, Pfeffer, eingeweichte Gelatine und Salz hinzufügen.
- 6: Gut umrühren und dann die Mischung in eine mit Folie ausgelegte Auflaufform geben. Eine Stunde außerhalb des Kühlschranks abkühlen lassen und dann noch etwa 4 Stunden im Kühlschrank.
- 7: Für die Semmelbrösel Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils in einen separaten tiefen Teller geben.
- 8: Kugeln aus der Käsemischung rollen und durch das Mehl, dann durch das Ei und dann durch die Semmelbrösel ziehen.
- 9: Lege sie eine Weile in den Kühlschrank und dann ist es Zeit, sie zu frittieren. Etwa 3 Minuten pro Kugel.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Erste Schritte mit Käsekroketten!

Dieses Rezept von Daniëlle (@Foodaholic.nl) bringt eine neue Dimension auf Ihre Getränkekarte. Die Käsekroketten sind ein Leckerbissen, den Ihre Gäste lieben werden. Tauchen Sie sie in Ihre Lieblings-Dip-Sauce und genießen Sie den cremigen Kern mit einer knusprigen Kruste. Vielen Dank, Daniëlle, für dieses köstliche Rezept!