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

Käse-Bitterbällchen

Zutaten

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

Sie suchen nach einer köstlichen Abwandlung des traditionellen Bitterballs? Dann suchen Sie nicht weiter! Unsere Käse-Bitterbällchen 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 Käsebitterbällchen. 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.

Welcher Käse eignet sich am besten für Käsekroketten?

Wenn Sie Ihre eigenen Käsebitterbällchen herstellen wollen, ist die Wahl des richtigen Käses entscheidend. Wir empfehlen, mit einem jungen oder gereiften Käse zu arbeiten. Diese Käsesorten schmelzen gut und ergeben eine cremige, weiche Füllung, die nicht zu stark im Geschmack ist, so dass die Bitterkugel schön ausgewogen bleibt. Möchten Sie die Geschmacksrichtungen variieren? Dann wählen Sie einen jungen Käse mit Trüffel oder Kräutern und

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

Knoblauch, zum Beispiel von Henri Willig. Auf diese Weise können Sie Ihren Käsebitterbällchen ganz einfach eine andere Note verleihen.

Legen Sie los mit Käsekroketten!

Dieses Rezept von Daniëlle von 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 wie Senf oder Mayonnaise und genießen Sie den cremigen Kern mit einer knusprigen Kruste. Vielen Dank, Danielle, für dieses köstliche Rezept!