Goudabällchen mit Schinken

Sonstige Gerichte

Zutaten (30 Stück)

» 60g Butter/Margarine
» 40g Mehl
» 250ml Milch
» 250g Kochschinken
» 1 Zwiebel(n)
» 2-3 Stiele Petersilie
» 125g alter Gouda
» Salz
» Muskat
» Worcestersauce
» 2 Ei(er)
» 125g Semmelmehl
» 1l Öl
» Salatblatt/ -blätter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fett erhitzen. Mehl darin ca. 3min anschwitzen. Milch einrühren. Alles unter Rühren ca. 10min köcheln.

2. 150g Schinken grob würfeln und im Universal-Zerkleinerer pürieren. Übrigen Schinken fein würfeln. Zwiebel schälen, würfeln. Petersilie waschen, hacken. Käse reiben.

3. Alles unter die Soße rühren. Kräftig würzen und unter Rühren weitere ca. 2min köcheln. Etwas abkühlen lassen. Ca. 30min kalt stellen.

4. Eier und 1EL Wasser verrühren. Aus der Schinkenmasse mit angefeuchteten Händen ca. 30 Bällchen formen. Zuerst in Semmelmehl, dann in Ei und wieder in Semmelmehl wenden. 2-3 Stunden kalt stellen.

5. Öl in einem hohen Topf oder in der Fritteuse auf ca. 180°C erhitzen. Die Bällchen darin portionsweise goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Salat anrichten.

Dazu passt Senf und ein knackiger Salat.

Nährwerte: 80kcal/E4g/F5g/KH4g pro Stück

angelegt am: 06.04.2004 Rezept-Nr: 1005

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke