

Bitterballen – Holländische Fleischkroketten

Bitterballen sind panierte, traditionell mit einem Ragout aus Rind- oder Kalbfleischmasse gefüllte und frittierte Fleischkroketten, die einen Durchmesser von rund drei Zentimetern aufweisen. Gelegentlich wird für die Füllung auch eine Masse aus Hähnchenfleisch oder Pilzen verwendet. Als Paniermasse dient meist grobes Paniermehl. Beim Verzehr sollten sie außen knusprig und innen heiß sein.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Möhre
- 1/2 TL frische Thymianblättchen
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 35 g Mehl
- 200 ml Fleischbrühe
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Eigelb + 1 Ei (Größe M)
- 125-150 g Paniermehl
- 1 l Öl zum Frittieren



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 1/2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch und Zwiebel darin braten, bis das Fleisch bröselig wird.

Die Möhre schälen und waschen und anschließend fein raspeln. Die Möhrenraspel unter das Hackfleisch heben.

Die Hackfleischmasse mit Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Restliche Butter erhitzen und das Mehl darin kurz anschwitzen.

Unter Rühren die Fleischbrühe angießen. Die Sauce bei niedriger Temperatur und unter ständigem Rühren zwei Minuten kochen.

Anschließend das Hackfleisch untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Die frische Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken und mit dem Eigelb unter die Hackfleischmasse mischen.

Die Masse fingerdick auf Alufolie streichen und mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Aus der Fleischmasse werden ca. 24 Bällchen geformt. Dazu das Ei mit EL Wasser verrühren. Die Bällchen zuerst in Paniermehl wenden, dann in Ei und zuletzt nochmals gründlich in Paniermehl wälzen. Es dürfen keine Risse oder Löcher in der Panade sein.

Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Bällchen darin in ca. 4 Min. ausbacken und auf dem Küchenpapier entfetten. Zu den Bitterballen wird meistens Senf gereicht.

Guten Appetit - Eet smakelijk