

Heiko Hitzigs Lieblingsgericht 3: Knusprig-fluffige "Fußbällchen" mit Käsekern

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

halbe Peperoni

2 EL Senf

2 Eier

2-3 EL Semmelbrösel oder Panko

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian, Majoran

ca. 100 g geriebener Käse (zum Beispiel Emmentaler oder

Bergkäse)

4 festkochende Kartoffeln

Öl zum Braten und Frittieren

Vorbereitung:

Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Würfel und

Peperoni in Scheibchen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni in einer Pfanne mit etwas

angesalzenem Öl anschwitzen.

Kartoffeln auf einer groben Reibe raspeln und auf einen flachen Teller geben.

Öl in einen Topf geben (ca. 2-3 Zentimeter hoch) und zum Sieden bringen. Dann auf halber Hitze heiß halten.

Zubereitung:

Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Senf, zwei Eiern und Gewürzen zu einer homogenen Masse vermengen. Nach und nach Semmelbrösel (oder Panko) zugeben. Die Hackmasse darf nicht zu trocken sein! Sie sollte noch feucht von den Eiern sein, damit die Kartoffelraspel kleben bleiben.

Nun etwas Fleischmasse mit einem Esslöffel abstechen und flach auf den Handteller drücken. Einen Teelöffel geriebenen Käse zusammendrücken und mittig auf die flache Hackmasse geben. Dann die Masse zu einem Ball formen, sodass kein Käse herausschaut. Anschließend in den Kartoffelraspeln wälzen und diese leicht andrücken. Der Fleischball muss nicht komplett von den Kartoffelstücken ummantelt sein. So ergibt sich das "abstrakte Fußballmuster".

Mit allen Fleischbällchen so verfahren (ergibt ca. 12 Fußbällchen, Durchmesser ca. 5 Zentimeter) und in heißem Öl rundum für 3 bis 4 Minuten goldbraun frittieren. Mehrmals im heißen Öl wenden.

Frittierte Fußbällchen herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen. Fertig!

Heiko Hitzig isst seine knusprig-fluffigen Fußbällchen mit Käsekern gerne mit Curry-Dip nach dem Rezept seiner Oma (siehe Rezeptkarte Oma Hitzig). Natürlich passen auch andere Dips gut dazu.