

Bitterballen

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

130
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Bitterballen Masse

250 g Rindfleisch (Suppenfleisch)
250 g Suppengemüse (z.B. Lauch, Möhre, Sellerie, Petersilie)
2 Lorbeerblätter
1 Teelöffel Piment
1 Teelöffel Senfsaat
2 Sternanis
100 g Gouda (optional)
100 g gekochter Schinken (optional)
200 g Rinderhackfleisch

Für die Mehlschwitze

50 g Butter
75 g Mehl
250 ml Rinderbrühe
1 Prise(n) Muskat
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Für die Panade

100 g Semmelbrösel
2 Eier
Pflanzenöl zum Frittieren

Besonderes Zubehör

Schnellkochtopf

Bitterballen gehören quasi zu den Niederlanden wie die Brezeln zu den Bayern. Wer Urlaub in Holland macht, kommt an den herzhaften **Fleischkroketten** einfach nicht vorbei! Zugegeben, hübsch anzusehen sind die Fleischbällchen nicht unbedingt, dafür überzeugen sie umso mehr durch Geschmack & Konsistenz: Denn unter herrlich **knuspriger Hülle** aus Semmelbröseln verbirgt sich ein saftig-herzhaftes **Ragout aus Rindfleisch** und Petersilie. Aber warum eigentlich "bitter"? Bitter sind die die köstlichen Snacks nun wirklich nicht! Ich verrat's dir: Damals reichte man traditionell zu Bitterballen einen Magenbitter. Könnte daran liegen, dass die kleinen Bällchen es ordentlich in sich haben. Aber probier einfach selbst – denn ein bisschen Snacken und Schlemmen sei doch jedem gegönnt!

- 1 -

Für die Bitterballen Masse Rindfleisch waschen und in einen Topf mit Salzwasser geben. Suppengemüse putzen bzw. schälen und grob hacken. Zusammen mit Gewürzen in den Topf geben und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze für 90 Minuten köcheln lassen. (Im Schnellkochtopf verringert sich die Kochzeit auf ca. 20 Minuten.)

Bitterballen



- 2 -

Optional kann für eine zweite Masse Gouda und gekochter Schinken gewürfelt werden. Beides beiseitestellen. Wenn das Rindfleisch gar und mürbe ist, aus dem Sud nehmen, ausdampfen lassen und mit einer Gabel klein zupfen. Rinderbrühe aufbewahren.

- 3 -

Für die Mehlschwitze Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, mit Mehl bestäuben und unter Rühren eine Mehlschwitze herstellen. Rinderbrühe unter stetigem Rühren nach und nach angießen, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und zur Mehlschwitze geben.



- 4 -

Mehlschwitze auf zwei Schüsseln verteilen. Die eine

Hälfte mit gezupftem Rindfleisch und 3/4 Rinderhack vermengen. Unter die andere Hälfte restliches Hackfleisch, Gouda- und Schinkenwürfel geben. Beide Massen für ca. 1 Stunde kaltstellen.



- 5 -

Für die Panade Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen und bereitstellen. Aus beiden Massen jeweils 8 golfballgroßen Kugeln formen. Pflanzenöl erhitzen.



- 6 -

Bitterballen erst in Semmelbröseln, dann in Ei und erneut in Semmelbröseln wälzen. Fleischbällchen im heißen Fett bei etwa 175°C goldbraun ausbacken. Überschüssiges Öl auf Küchenpapier abtropfen lassen und Bitterballen warm servieren. Dazu passt z.B. Remoulade.

Bitterballen

