

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Knusperballen

Zutaten für 4 Personen:	
2 Karotten	2 Eier
1 Stiel Thymian	Petersilie
200 g gemischtes Hackfleisch	Salz, Pfeffer, Muskat
100 g gekochter Schinken	
1 Zwiebel	Eier zum Panieren
60 g Mehl	Panierbrot
350 ml Milch und Brühe (1/2-1/2)	Öl zum fritieren

Zubereitung:

Hackfleisch in etwas Öl krümelig braten,

Zwiebelwürfel, geraspelte Möhre, gekochte Schinkenwürfel und frischer Thymian zugeben und kurz mitbraten.

Mehl dazu, weiterschwitzen mit Milch und Brühe auffüllen, paar Minuten köcheln lassen. Die Masse soll schon richtig dick sein.

Vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen und 2 Eier unterrühren.

Mit gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2 Stunden kalt stellen, dann kleine Kugeln draus formen.

Kugeln mehrmals mit verkleppertem Ei und Panierbrot panieren, nochmal kalt stellen.

Bei 180° goldbraun frittieren, abtropfen lassen.

Dazu passt Pommes frites, Salat, Mayonnaise und Ketchup.

Damit es nicht in die Hose geht, das genaue Rezept auf salue.de. © Uwe Zimmer