

Kartoffelbällchen mit 3erlei Füllungen - Rezept von Benedikt Faust

Schnell mal eben serviert und perfekt für Feierlichkeiten: Vorhang für unsere Kartoffelbällchen! In kleinen Häppchen lässt sich Genuss auch einfach besser mit den Lieblingsemenschen teilen. Ein Appetithäppchen gefällig? 🍟

Prep Time: 60 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- Grundzutaten
 - 1 kg Kartoffeln
 - 2 Eier
 - 100 g Mehl
 - Salz und Pfeffer
 - Öl zum Frittieren
- Für die Füllung mit Shrimps & Kräutern
 - 150 g Shrimps, klein gehackt
 - 1 EL frische Petersilie, gehackt
 - 1 EL frischer Dill, gehackt
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 - Salz und Pfeffer
- Für die Füllung mit getrockneten Tomaten & schwarzen Oliven
 - 100 g getrocknete Tomaten, fein gehackt
 - 50 g schwarze Oliven, entsteint und fein gehackt

- 1 EL frisches Basilikum, gehackt
 - Für die Füllung mit geröstetem Speck, Schinken & Gouda
 - 100 g gerösteter Speck, fein gehackt
 - 50 g Schinken, fein gehackt
 - 100 g Gouda, gerieben
-

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken, um eine glatte Masse zu erhalten. Eier und Mehl hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Schritt 2

Für die Shrimps und Kräuter Füllung: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Für die getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven Füllung: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Schritt 4

Für die gerösteten Speck, Schinken und Gouda Füllung: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Schritt 5

Eine kleine Menge Kartoffelteig in die Hand nehmen, flach drücken und eine kleine Menge der gewünschten Füllung in die Mitte geben. Den Teig um die Füllung schließen und zu einem Bällchen formen. Achten Sie darauf, dass die Füllung komplett umschlossen ist. Wiederholen Sie diesen Vorgang für die restlichen Bällchen.

Schritt 6

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Die Kartoffelbällchen portionsweise frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 7

Die Kartoffelbällchen heiß servieren, begleitet von verschiedenen Dips nach Wahl, wie z.B. Aioli, süß-saurer Sauce oder Kräuterquark.

Cook's Notes

Die Bällchen brauchen beim Frittieren genug Platz, damit sie gleichmäßig garen können. Und die Füllungen sind nach Belieben anpassbar.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37