

Lust auf beef?

Knusprige Natura-Beef-Pralinen

Die Bällchen eignen sich hervorragend als Apéro Häppchen oder auf einem Püree Ihrer Wahl als Vorspeise. Auf dem Bild sind sie mit Petersilienwurzel-Püree, gepickelten Radieschen, frischen Sprossen und Petersilien-Öl serviert. Passend wäre auch das Sellerie-Vanillepüree aus der Rezeptbroschüre von Mutterkuh Schweiz.



Zutaten für 4 Personen als Apéro oder Vorspeise, ergibt 8 Kugeln à 20g

- 300 g Natura-Beef Ragout weichgekocht (optimal auch aus Resten vom Vortag)
- 10 g Sauce vom Natura-Beef Ragout
- 20 g Semmelbrösel
- 10 g Weissmehl
- 1 Stk. Ei
- 55 g Panko (eine Art grobes Paniermehl) oder normales Paniermehl
- 10 g Vollrahm

Die Bällchen eignen sich hervorragend als Apéro Häppchen oder auf einem Püree Ihrer Wahl als Vorspeise. (Foto: Pierina Zemp)

Zubereitung

Das Natura-Beef Ragout ein wenig erwärmen (zupft sich leichter) und mit einer Gabel oder von Hand zupfen. Das gezupfte Fleisch zusammen mit der Sauce und den Semmelbröseln von Hand zu einer festen Masse mischen.

Bällchen zu ca. 20 g formen und festdrücken. Die Bällchen mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Panierstrasse vorbereiten: 1 Teller mit Weissmehl, 1 Schale mit Ei und Vollrahm (vermischt) und 1 Schale mit Panko / Paniermehl.

Bällchen panieren: Im Mehl wenden, durch das Ei-Vollrahmgemisch und zuletzt durch das Panko / Paniermehl ziehen. Panko / Paniermehl leicht andrücken.

Den Vorgang noch einmal wiederholen (= zweimal panieren).

Die Bällchen bei 170 Grad 30 – 40 Sekunden goldbraun frittieren und im Ofen bei 180 Grad Umluft 6 Minuten fertig garen, bis die Bällchen heiss sind.

Mit gewünschter Beilage servieren und geniessen.

Quelle Rezept: Dominic Fehlmann und Pierina Zemp