

## Gebratene Kartoffel-Bällchen

Mit dem Rezept für Gebratene Kartoffel-Bällchen lassen sich kleine Köstlichkeiten zaubern, die entweder als Beilage oder als Fingerfood glänzen. Einfach köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



### Zutaten

1 kg	Kartoffeln
250 ml	Milch
100 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskat
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Speckwürfel
20 g	Paniermehl
	Öl (zum Frittieren)

### Zubereitung

1. Für **Gebratene Kartoffel-Bällchen** als Erstes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Die Kartoffeln dann in das Wasser geben und für etwa zwanzig Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und in eine Schüssel geben. Nun Milch in einem Topf vorsichtig erhitzen, wenn sie heiß ist, diese über die Kartoffeln gießen, Butter zugeben und Alles mit einem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken. Den Brei nun mit Salz und Muskat würzen und nochmals ordentlich durchmischen. Den Kartoffelbrei nun vollständig abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel schneiden und sehr fein hacken.
3. Dann die Eier in eine Schüssel schlagen, Zwiebeln und Speck dazugeben und verrühren. Nun den Brei zugeben und alles mischen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Danach

Paniermehl auf einem Teller ausbreiten. Jetzt kleine Bällchen aus der Kartoffelmasse formen, diese sollten ungefähr die gleiche Größe haben, damit alle zur selben Zeit fertig sind. Die Kugeln nun in dem Paniermehl wälzen, bis alle Seiten bedeckt sind und beiseitestellen.

4. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen. Anschließend so viele Bällchen in das Fett geben, bis die Pfanne ausgefüllt ist, aber die Kugeln noch ausreichend Platz haben. Die Kartoffelkugeln dann für etwa zwei bis drei Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. In der Zwischenzeit Küchenpapier auf einem großen Teller ausbreiten. Die Kugeln dann herausnehmen und auf das Küchenpapier legen, damit das Fett abtropfen kann. So verfahren, bis die komplette Masse verarbeitet ist.
5. Die Bällchen warm servieren.

## **Tipp**

Gebatene Kartoffel-Bällchen schmecken auch besonders gut, wenn der Speck vorher in einer Pfanne mit Butterschmalz ausgelassen wird. Wer mag, kann den Teig auch mit Schnittlauch oder Petersilie zubereiten.