



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Erdäpfel, mehlig
- 120 g Käferbohnen
- Salz
- Muskat, gerieben
- Pfeffer
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- Bohnenkraut
- Majoran
- 1 EL Butter
- Mehl
- Semmelbrösel
- Eier

Steirische Käferbohnenbällchen



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Mein persönlicher Tipp

Auf Blattsalat angerichtet sind die Käferbohnenbällchen ein ansprechender Auftakt zu einem Festmahl. Sie sind auch kalt sehr empfehlenswert!



Anita Winkler

Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin aus der Südsteiermark

Zubereitung

- o Die Erdäpfel schälen und durch die Erdäpfelpresse pressen.
- o Die Hälfte der Käferbohnen ebenfalls fein zerstampfen und mit den Erdäpfel mischen. Gewürze und Butter dazugeben.
- o Die restlichen Käferbohnen in kleine Stücke hacken und zum Erdäpfel-Käferbohnen-Püree geben. Kalt stellen und aus dem Erdäpfel-Bohnen-Teig kleine Bällchen formen.
- o Die Bällchen zuerst im Mehl wenden, danach ins verquirlte und leicht gesalzene Ei tauchen, in den Bröseln wälzen und anschließend im heißen Öl goldbraun frittieren.



Quellen:



Anita Winkler: Seminarrezept