

TAPAS – KNUSPRIGE FLEISCHBÄLLCHEN MIT DATTELN UND NÜSSEN

TAPAS – KNUSPRIGE FLEISCHBÄLLCHEN MIT DATTELN UND NÜSSEN

Die Idee zu diesen Tapas beruht auf einem Abendessen das wir kürzlich im Sol y Sombra hatten. Bessere Hälfte hatte sich die Bällchen bestellt und wir fanden sie auf jeden Fall interessant, sie hätten aber einen Hauch würziger sein dürfen. Also habe ich das Ganze mal nachgebastelt und herausgekommen sind diese leckeren, knusprig ausgebackenen Fleischbällchen mit Datteln und Walnüssen (im Original mit Mandeln).



Zutaten für 10 Bällchen:

400g Rinderhackfleisch

1 Hand voll Datteln (8-10 Stück)

1 Hand voll Walnüsse

3-4 Zweige Rosmarin

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

1 Ei

1 Tasse Mehl

3/4 L Öl zum frittieren

Zubereitung:

Die Datteln, die Walnüsse, die halbe Zwiebel und der Knoblauch werden in sehr feine Würfel geschnitten. Den Rosmarin streife ich von den Zweigen und hacke ihn klein. Das Alles verknete ich mit dem Rinderhackfleisch zu einer gleichmäßigen Masse. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.



Aus dieser Masse forme ich 10 in etwa gleichgroße Bällchen die ich im verquirlten Ei zwischenparke.



Die Bällchen werden rundherum im Ei gewendet und dann mit Mehl paniert. Im Mehl lasse ich sie so lange ruhen bis das Öl zum Ausbacken heiß genug ist. Dann setze ich alle Bällchen vorsichtig nacheinander (in 2 Runden mit je 5 Bällchen) in das heiße Öl. Dort lasse ich sie 6-7 Minuten frittieren. Mit der Schaumkelle aus dem Topf angeln. Jetzt sind sie außen knusprig und innen gar.

Anrichten und heiß servieren. Dazu passt zum Beispiel eine BBQ-Sauce.

Na dann – ran an die Bällchen!