



# Bitterballen

## Zutaten

### Für die Bitterballen-Masse:

250 g Bio Rindfleisch – Suppenfleisch

250 g Suppengemüse (z.B: Lauch, Karotten, Sellerie, Petersilie)

2 Lorbeerblätter, Senfkörner, 2 Sternanis, Gewürznelken, Schnittlauch und Petersilie

100 g Gouda (optional)

100 g gekochter Schinken (optional)

200 g Rinderfaschiertes

### Für die Mehlschwitze:

50 g Butter

75 g Mehl

250 ml Rinderbrühe vom Fleisch

1 Prise Muskat

½ Bund Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen

### Für die Panade:

100 g Semmelbrösel

2 Eier

Pflanzenöl zum Frittieren

## Zubereitung

Für die Bitterballen Masse Rindfleisch waschen und in einen Topf mit Salzwasser geben. Suppengemüse putzen bzw. schälen und grob hacken. Zusammen mit Gewürzen in den Topf geben und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze für 90 Minuten köcheln lassen. Optional kann für eine zweite Masse Gouda und gekochter Schinken gewürfelt werden. Beides beiseitestellen. Wenn das Rindfleisch gar und mürbe ist, aus dem Sud nehmen, ausdampfen lassen und mit einer Gabel klein zupfen. Rinderbrühe aufbewahren. Für die Mehlschwitze Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, mit Mehl bestäuben und unter Rühren eine Mehlschwitze herstellen.

Rinderbrühe unter stetigem Rühren nach und nach angießen, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und zur Mehlschwitze geben. Mehlschwitze auf zwei Schüsseln verteilen. Die eine Hälfte mit gezupftem Rindfleisch und 3/4 Rinderhack vermengen. Unter die andere Hälfte restliches Hackfleisch, Gouda- und Schinkenwürfel geben. Beide Massen für ca. 1 Stunde kaltstellen. Für die Panade Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen und bereitstellen. Aus beiden Massen jeweils 8 golfballgroßen Kugeln formen. Pflanzenöl erhitzen.