MG BBQ

KÄSE DINGS BUMS DINGER

2/3 | 15” | EASY | DUTCH OVEN

ZUTATEN:

375 g	Fertig Knödelteig
125 g	geriebener Käse
1	Ei
1 EL	Stärke
1 EL	Petersilie
150 g	Emmentaler am Stück
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Paniermehl
1,5 l	Frittieröl

ZUBEREITUNG:

Den Emmentaler am Stück schneidest Du in 10 kleine längliche Stücke und die Petersilie wird klein gehackt.

Nun vermischst Du alles außer den Emmentaler und das Frittieröl in einer Schüssel und formst daraus dann 10 gleich große ”Burgerpatties”. Darin legst Du nun jeweils ein Stück Emmentaler und verschließt das dann mit dem Teig und formst sie etwas länglich und nicht so dick.

Diese werden dann kurz durch das Paniermehl gezogen und dann für etwa 2 bis 3 Minuten im Frittieröl gebadet.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video

Instagram