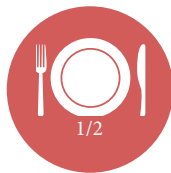




FIRE BALLS



ZUTATEN:

500 g Hackfleisch
100 g Baconwürfel
2 Knoblauchzehen
1-2 ganze Chili
6-8 Jalapeno Ringe
150 g Gouda, Emmentaler, Babybel
2 EL Magic Dust
etwas Mehl
etwas Pankomehl
1 Ei
1 l Frittieröl

ZUBEREITUNG:

Die Chilis, der Bacon, die Jalapeno Ringe und der Käse werden klein gehackt.

In einer Schüssel vermischst Du nun all diese Zutaten mit dem Hackfleisch und drückst hierzu mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch mit hinein. Die Masse würzt Du nun mit dem Magic Dust.

Aus dieser Hackfleischmasse formst Du gleichmäßig große Bällchen, die Du dann in der Panierstraße aus Mehl, Ei und Pankomehl durchlaufen lässt.

In einem Dopf mit 170 °C heißem Frittieröl dürfen die Fire Balls dann zwischen 6 bis 10 Minuten (je nach Größe baden gehen).

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

hier gehts zum Video



Instagram

