

LINSEN-BITTERBALLEN (HOLLÄNDISCHE FLEISCHBÄLLCHEN AUF PFLANZLICHER BASIS)

Vorbereitungszeit: 45 Minuten | Gesamtzeit: 5 Std. 45 Minuten | Portionen: 10 (60 Bitterballen)

Zutaten:

- 500 g ganze rote Linsen, gekocht
- 500 g braune Champignons, geröstet und gehackt
- 2 TL (10 g) Vollkornsenf
- 125 g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 375 g Allzweckmehl
- 1 l natriumarme Rinderbrühe
- 125 g weiße Zwiebeln, gehackt
- 2 EL (30 g) glatte Petersilie, gehackt
- 1 TL (5 g) Muskatnuss
- 3 Eier, verquirlt
- 250 g italienische Semmelbrösel
- Pflanzenöl, je nach Bedarf

Zubereitung:

1. Linsen, Champignons und Senf in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und pulsieren, bis eine grobe Paste entsteht. Beiseite stellen.
2. In einem großen Topf bei mittlerer Hitze Butter und 250 g Mehl mit dem Schneebesen zu einer Mehlschwitze verarbeiten.
3. Unter ständigem Rühren langsam die Brühe hinzugeben, bis eine glatte und dicke Soße entsteht.
4. Zwiebeln und Petersilie hinzugeben, dann die Linsen-Pilz-Mischung unterheben. Mit Muskatnuss würzen.
5. Die Mischung über Nacht oder für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Soße fest werden kann.
6. Die Bitterballen mit einem Löffel (Nr. 20) oder 2 Esslöffeln formen.
7. Die Bitterballen mit den restlichen 125 g Mehl panieren, in den verquirlten Eiern wälzen und mit Paniermehl bestreuen, dabei ein 3-stufiges Paniersystem anwenden.
8. Die Bitterballen in 190 °C heißem Öl etwa 5 Minuten lang frittieren, bis sie eine goldbraune Farbe haben.
9. Heiß mit Soße oder mit Mayonnaise und Senf zum Dippen servieren.