

Frittiertes Hackfleisch mit Schafskäse

glutenfrei - getreidefrei



Abbildung 21: Die riechen genauso lecker wie sie aussehen und die Hunde lieben sie

Zutaten

Sie benötigen:

- 1 mittelgroße Wurzelpetersilie (ca. 70g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Handvoll frische Kräuter (bspw. Salbei, Thymian, Petersilie)
- 200gr Feta-Käse (aus Schaf- u. Ziegenmilch)
- 3 Eier
- 400g Hackfleisch
- 100g Buchweizenflocken
- etwas Kartoffelmehl zum Formen des Teigs
- Öl oder Fett zum Frittieren

Zubereitung

Kräuter, Petersilie, Feta-Käse und Eier in der Küchenmaschine pürieren und anschließend mit dem Hackfleisch und den Buchweizenflocken mischen. Das ganze ein paar Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit in einem Topf oder eine Fritteuse Öl erhitzen. Anschließend mit Hilfe des Kartoffelmehls aus dem Teig Rollen formen und davon wieder kleine Stücke abschneiden und in das heiße Öl schmeißen. Frittieren Sie die Bröckchen solange, bis sie außen schön cross sind und oben im Fett schwimmen. Nehmen Sie sie dann mit einem Schaumlöffel aus dem Fett und lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen.

Achtung

Das Fett können Sie anschließend nicht mehr zum Frittieren verwenden, da durch die Stärke das Fett sehr schäumt. Wenn Sie aber ohnehin in Ihrer Fritteuse das Fett wechseln möchten, könnten Sie ja vorher noch ein paar Hundeleckerchen darin machen. Ansonsten können Sie aber auch etwas mehr Buchweizenflocken dazu geben, um einen trockeneren Teig zu erhalten und dann unter Umständen auf das Kartoffelmehl verzichten.