Artikel vom 24.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 07:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/selbstgemachte-bitterballen

Selbstgemachte Bitterballen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 45 Stück):

500 g Hackfleisch

1 Gemüsezwiebel

2 EL Öl

1 ½ TL Salz

1 ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL gemahlene Muskatnuss

½ TL Knoblauchgranulat

125 g Butter

125 g Mehl

800 ml Rindfleischbrühe

15 g gehackte Petersilie

Panade:

200 g Mehl

300 g Semmelbrösel

2 bis 3 Eier

Außerdem: Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, mit dem Hackfleisch im Öl anbraten, dann würzen und die durchgegarte Fleischmasse aus der Pfanne nehmen. In dieser dann die Butter schmelzen lassen und das Mehl zugeben und kräftig verrühren. Die Brühe nach und nach einrühren und alles leicht köcheln lassen, bis die Masse deutlich angedickt ist. Dann die Petersilie und die Fleischmasse einrühren. Die Masse kühlstellen – am besten über Nacht oder wenn es schneller gehen soll flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mindestens 1 Stunde. Dann die Masse portionieren und mit den Händen zu Kugeln rollen. Tipp: An angefeuchteten Händen klebt die Masse weniger.

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bauen und die Kugeln darin gründlich panieren. Die Fleischmasse läuft aus, wenn die Panade nicht deckt. Das Frittierfett auf circa 170 °C aufheizen und die panierten Bällchen darin nach und nach goldbraun frittieren. Die Bitterballen warm mit Senf servieren.

Kathrin Fries