Panierte Käsekugeln

Kategorien:	Backen, Buffets, Fingerfood, Käsegerichte, Rindfleisch, Snacks, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g gekochtes (oder gebratenes) Rindfleisch
1 Zwiebel
100 g frische Champignons
Saft von 1 Zitrone
2 Eier
2 EL Mehl
1 Tasse Semmelbrösel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer
200 g jungen Gouda

Ausserdem:

1 Tasse Mehl
2 Eier
2 Tassen Semmelbrösel
Fett zum Ausbacken

Zubereitung

Das Rindfleisch in Würfel schneiden.
Die Zwiebel schälen und fein hacken.
Die Champignons putzen, klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
Das Fleisch, die Zwiebel und die Champignons durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und in eine Schüssel geben.
Die Eier, das Mehl und die Semmelbrösel dazugeben und das Ganze zu einer Masse

verarbeiten.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.
Portionsweise die Masse zu Kugeln abdrehen und die Kugeln mit dem in Würfel geschnittenen Käse füllen.
Das Mehl auf einen Teller geben, die Eier verschlagen, auch in einen Teller geben, und die Semmelbrösel in einen dritten Teller geben.
Die gefüllten Käsekugeln zuerst in Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren.
Das Fett in einem Topf erhitzen und die Käsekugeln im schwimmenden Fett goldgelb herausbacken.
Herausnehmen, dekorativ anrichten, ausgarnieren und warm servieren.