



Sauerkrautbällchen

Den meisten Menschen läuft bei frittierten Speisen jeglicher Art das Wasser im Mund zusammen. Das gilt auch für diese würzigen, cremigen Bällchen. Sie stammen aus der Nähe von Akron im US-Bundesstaat Ohio. Da wir an der Westküste leben, konnten wir nie authentische Bällchen probieren, aber unsere sind einfach ein Genuss. Wir legen uns nicht auf eine bestimmte Sauerkrautsorte fest, denn sie schmecken mit allen gut. Serviere sie am besten als heiße Vorspeise oder üppige Beilage und reiche eine Senfsauce zum Dippen dazu.

Zutaten (ergibt ca. 16 Bällchen)

150 g (1 Tasse) grob gehackter Schinken
1 EL Butter
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
120 g (1 Tasse) Weizenmehl, Type 550
1 Prise Senfmehl oder 1/2 TL Senfpaste
250 ml (1 Tasse) Milch
500 ml (2 Tassen) Sauerkraut, abgetropft und fein gehackt
1–2 EL gehackte Petersilie
75 g (1/2 Tasse) Kartoffelstärke
Ausreichend Kokosöl zum Frittieren

SENFSAUCE

120 g (1/2 Tasse) Dijon-Senf oder fermentierter Senf
120 g (1/2 Tasse) Sauerrahm/Saure Sahne

1. Gib den Schinken in die Küchenmaschine und hacke ihn mit der Pulsfunktion fein.
2. Zerlasse die Butter in einem kleinen Topf, gib Zwiebel und Schinken dazu. Dünste alles, bis die Zwiebel glasig und leicht gebräunt ist.
3. Rühre Mehl, Senf und Milch ein. Die Masse dickt schnell an. Rühre so lange weiter, bis Mehl und Milch kochen. Die Masse wird weich und luftig.
4. Nimm den Topf vom Herd und lass die Masse abkühlen. Rühre dann Sauerkraut und Petersilie unter.
5. Wenn die Masse ausreichend abgekühlt ist, forme mit den Händen walnussgroße Bällchen. Die Bällchen sind klebrig, wälze sie deshalb in etwas Kartoffelstärke. Damit bildet sich eine dünne Hülle und man erspart sich die Schritte mit dem verquirlten Ei und den Semmelbröseln. Außerdem ergibt es eine schön knusprige Konsistenz und ein leichtes Pommes-Aroma.
6. Verrühre für die Senfsauce Senf und Sauerrahm/Saure Sahne.
7. Erhitze das Öl in der Fritteuse oder einer tiefen Pfanne. Frittiere die Bällchen darin etwa 5 Minuten. Serviere sie heiß mit der Senfsauce.