



KARTOFFEL-KÄSEBÄLLCHEN MIT AIOLI

Zubereitung: ca. 20 Minuten | Für 4 Personen | Mittel | 975 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLONDE:

Die herzhaften Kartoffel-Käsebällchen werden durch die ausgereiften Fruchtaromen des Grimbergen Blonde perfekt abgerundet.

ZUTATEN:

1 kg weiche Kartoffeln, mehligkochend	
4 Eigelb	4 EL Zitronensaft
70 g Emmentaler, gerieben	1 TL Senf
30 g Gruyère, gerieben	1 Eigelb
100 g Sbrinz, gerieben	90 g Sonnenblumenöl
100 g Weismehl	70 g Olivenöl
1 TL Paprikapulver, scharf	1 l Erdnussöl
200 g Paniermehl	Salz
2 Knoblauchzehen	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Die weichgekochten Kartoffeln mit den Eigelben mischen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Die Käsemischung und das Weismehl hinzufügen und mit dem Paprikapulver, Salz sowie Pfeffer abschmecken und zu einem glatten Teig kneten. Die Kartoffel-Käsemasse zu Bällchen formen und im Paniermehl wenden. Das Erdnussöl in einer Pfanne auf 170 °C erhitzen und die Bällchen darin goldbraun frittieren.
2. Für die Aioli die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und in ein Gefäß geben. Den Zitronensaft, den Senf und das Eigelb dazugeben. Mit einem Stabmixer fein pürieren, währenddessen das Sonnenblumenöl sowie das Olivenöl in einem dünnen Faden dazugeben und weiterhin mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffel-Käsebällchen servieren.
3. Jetzt noch ein Grimbergen Blonde parat machen und den feinen Apérosnack ganz unbeschwert genießen.

TIPP:

Die Käsemischung kann mit anderen Käsesorten ergänzt werden. Jedoch ist darauf zu achten, dass immer eine mild-rezente Mischung entsteht, die mit der Aromawelt des Bieres gut harmoniert.