

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 27.06.2023

Käseballchen mit Rotweinkirschen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Rotweinkirschen

250 g Kirschen entsteint
50 g Zucker, ca.
150 ml trockener Rotwein
(alternativ 100 ml Kirschsafte
und 50 ml Weißweinessig)
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser, kalt
1 Stiel Rosmarin
etwas Pfeffer, schwarz

Für die Käseballchen

150 g Gouda
100 g Fetakäse
100 g Doppelrahm-Frischkäse
etwas Salz
2 Eier (Größe M)
5 EL Mehl, ca.
100 g Semmelbrösel, ca.

Außerdem

750 ml Öl, zum Ausbacken



Zubereitung:

1. **Für die Rotweinkirschen** Kirschen abbrausen, entstielen und entsteinen. Kirschen und Zucker in einen kleinen Topf geben und 1 Stunde ziehen lassen.
2. Inzwischen **für die Käseballchen** den Gouda raspeln. Feta auf einem Teller mit einer Gabel zerbröseln. Flüssigkeit vom Frischkäse gießen.
3. Gouda, Feta und Frischkäse sorgfältig mischen. Mit den Händen zu kleinen Kugeln (Ø 2 cm) rollen und auf einen flachen Teller legen. Ballchen abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.
4. **Für die Kirschen** die Stärke mit dem kaltem Wasser verrühren. Rotwein zu den Kirschen geben, einmal aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Ein paar Rosmarinnadeln abzupfen und unterrühren. Mit etwas grob gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.
5. Kirschen in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
6. **Für die Käseballchen** Eier in einem tiefen Teller verschlagen, Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben.
7. Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn an einem ins heiße Fett getauchten Holzlöffelstiel Blase aufsteigen.
8. Käseballchen portionsweise in Mehl, Ei und Semmelbröseln rundum panieren und im heißen Öl goldbraun ausbacken.
9. Käseballchen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und warmstellen, bis alle Ballchen ausgebacken sind. Mit den Rotweinkirschen anrichten.