

Vorspeise Gurkensuppe mit Fischbäll. & Speckbrötchen

Rezeptteil 2 von 4 Fischbällchen

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
480 g	Kabeljau TK
1	Zwiebeln
30 ml	Sahne - kalt
1	Knoblauchzehe
0,5 Bd	Petersilie
1,5	Eier
0,5 TL	Paprikapulver
30 g	Semmelbrösel, Panko o.ä.
3	Scheiben Toastbrot
	Salz und Pfeffer
	Butterschmalz zum Braten

Vorbereitung

1. Den Fisch ca. 2 Std. auftauen, gut abspülen und trocknen. Grob würfeln und in einen Mixbecher geben.
2. Zwiebel, Petersilie (mit Stängel) und Knoblauch grob zerkleinern und zu Fisch geben.
3. Die Semmelbrösel in eine flache Schale geben.
4. Das Toastbrot sehr fein würfeln und in der Sahne in einer Schale einweichen.

Zubereitung

Eier zum Fisch geben und grob mixen. Die Masse zum eingeweichten Toastbrot geben und mit **Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.**

Mit feuchten Händen runde Kugeln (ca. 3 cm Durchmesser) formen und leicht platt drücken. In etwas Semmelbrösel panieren.

Kochfeld Stufe 6-7: Die Fisch-Bällchen in einer beschichteten Pfanne in viel Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und bis zum Servieren warm stellen.