

Schweizer Perlen

Eine raffinierte Vorspeise, die man aber genau so gut als vollwertige Mahlzeit einplanen kann. Als Zugabe eignen sich diverse Ketchups, Dip's oder Soßen.

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

400ml Wasser
100g Butter oder Margarine
1 kräftige Prise Salz
200g Mehl
6 Eier
250g geriebener Emmentaler Käse (i.d.Regel Fertigprodukt in Tüte)
Paprika-Gewürz „Edelsüß“, Pulver
Muskatnuss-Gewürz, gerieben
Kokosfett zum Ausbacken oder Frittierfett/Fritteuse

Küchengeräte

- große Schüssel (zum Anrühren)
- Kochtopf
- Fritteuse (empfohlen)

Zubereitung

1. Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem Topf aufkochen
2. Wenn das Wasser kocht und die Butter/Margarine aufgelöst ist, vom Herd nehmen.
3. Nun das Mehl auf einmal hinein schütten.
4. Topf wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut bildet.
5. Den Topf nun wieder vom Herd nehmen und sofort 1 Ei hinein rühren.
6. Jetzt muss der Teig erst einmal 5min ruhen!
7. Danach einzeln (jedes Ei einzeln hinein und einzeln unterrühren!) die restlichen Eier unterrühren.
8. Jetzt wird noch der Käse in den Teig eingerührt.
9. Nun wird der Teig mit Paprika und Muskat abgeschmeckt.
10. Kokosfett oder besser die Fritteuse auf 180° aufheizen.
11. Vom Teig werden nun etwa Walnußgroße Stücke abgestochen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln geformt.
12. 5-6 Kugeln kann man zusammen im heißen Fett ausbacken bis sie außen herum richtig schön gebräunt sind.
13. Herausheben, abtropfen lassen und je nach Wunsch noch mit etwas Paprikapulver bestäuben.

So, nun einfach noch servieren und guten Appetit!

***Info zu Schweizer Perlen**

Beim Ausbacken kann es passieren, dass die Kruste aufreißt und dann ein Teil des Inneren in das Fett läuft. Dieses wird aber auch sofort knusprig und stört keinesfalls den Geschmack.