



Highland-Fleischbällchen

4 Pers.



250 -300 g gegartes

Suppenfleisch –

kleine

(oder Bratenreste) klein schneiden und zusammen mit

1 kleinen Ei –

1 kleinen Zwiebel –

abgepellt und gewürfelt, sowie

¼ Teel. gekörnte

Brühe –

Salz –

1 Teel. Tandoori

massalla – in eine Schüssel geben und mit dem Passierstab pürieren

2 -3 Eßl. Paniermehl –

untermischen, abschmecken und kleine Fleischbällchen formen



Öl –

in einem Topf oder einer Friteuse

erhitzen, die Fleischbällchen portionsweise darin garen (bis sie oben schwimmen).

Mit der Schöpfkelle herausnehmen und auf einer dickeren Lage Küchenpapier abtropfen lassen.

TIPP:

Dazu passt Weißbrot, ein grüner Salat und englische „Clotted Cream“