SNACK

BOLINHOS DE BACALHAU

★★★★☆ (139)

1 H 10 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Vorbereitung: Kabeljau für 12 h ins Wasser legen
Küchenutensilien: Thermometer zum Frittieren

400 g	Bacalhau (getrockneter, gesalzener Kabeljau)
400 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe gehackt
1 EL	Rapsöl
1	Ei
½ Bund	glatte Petersilie, fein gehackt
	Pfeffer
	Öl zum frittieren

Zum Servieren

	Zitronen oderLimettenschnitze

ZUBEREITUNG

1. Den Bacalauh für zwölf Stunden in eine Schüssel mit Wasser geben. Das Wasser in dieser Zeit drei bis viermal wechseln.
2. Den Fisch in eine grosse Pfanne geben. Soviel Wasser zugeben, dass der Fisch bedeckt ist. Das Wasser zum Kochen bringen. Schmeckt das Wasser noch zu salzig, das Wasser abgiessen und mit frischem Wasser erneut aufkochen. Den Fisch ca. 15 Minuten weich kochen. Das Wasser abgiessen, den Fisch in kleine Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.
3. Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und zum Fisch geben.
4. Die Zwiebel sowie den Knoblauch fein hacken und einige Minuten in wenig Öl andünsten. Ebenfalls zum Fisch geben. Das Ei verquirlen und mit der Petersilie zugeben. Alles zu einer einheitlichen Masse vermengen. Mit reichlich Pfeffer abschmecken.
5. Mit zwei Esslöffel oder den Händen kleine Bällchen formen. Zum Frittieren in einem Gusseisentopf reichlich Öl auf 170° C erhitzen, sodass die Bolinhos im Öl schwimmen. Die Bällchen portionenweise frittieren bis sie schön goldig und knusprig sind. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.