

Nileen Marie Schaldach



SCHWÄBISCH

Crossover

Spätzle,
Maultaschen
& Co. einmal
um die Welt





Fingerfood



Fingerfood geht immer, egal ob zum Snacken, für eine Party oder eine Hochzeit. In diesem Kapitel finden Sie zehn Fingerfood-Rezepte von schwäbischen Fleischküchle über belegte Brote, Flädle-Röllchen bis hin zu Spießen mit Schupfnudeln. Inspiration habe ich mir aus Vietnam, Schweden, Spanien und Italien geholt.





Fleischküchle ASIA-STYLE

Fleischküchle isst der Schwabe gerne auf einem Weckle, zum Kartoffelsalat oder ganz deftig mit Spätzle und Rahmsauce. Als Fingerfood kommen sie bei uns mit asiatischem Koriander, Ingwer, Chili und Limette aufs Partybüfett.

 15 Minuten
+ 10 Minuten Garzeit

 Für 25–30 Stück

40 g altbackenes Weißbrot

700 g Rinderhackfleisch

2 Frühlingszwiebeln

30 g Koriander

1 cm Stück Ingwer

½ kleine rote Chilischote

2 Eier (M)

30 g Naturjoghurt

2 TL Limettensaft

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2–3 EL neutrales Öl

süße Chilisauce

- ① Das Weißbrot für ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch in eine große Schüssel geben.
- ② Frühlingszwiebeln und Koriander waschen und sehr fein hacken. Ingwer schälen und zusammen mit der Chilischote fein hacken. Alle gehackten Zutaten, Eier, Naturjoghurt und Limettensaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann alles zu einer homogenen Masse verkneten.
- ③ Aus der Hackmasse ca. 25–30 kleine Bällchen formen. Die Fleischküchle im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne rundum goldbraun anbraten.
- ④ Die Fleischküchle zusammen mit der süßen Chilisauce servieren.

Tipp → Nach Belieben können die Fleischküchle auch als Hähnchen-Fleischküchle zubereitet werden. Beim Metzger bekommen Sie kein gewolfes Hühnerfleisch. Sie können es aber zu Hause ganz einfach selbst herstellen, wenn Sie einen Fleischwolf besitzen. Achten Sie bei der Verarbeitung nur darauf, dass das Fleisch immer gut gekühlt ist.



Tipp → In Spanien werden diese Tapas klassisch mit Serrano-Schinken zubereitet. Für vegetarische Croquetas einfach den Schinken weglassen und mehr Manchego hinzufügen.

Spanische Croquetas

MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Den spanischen Tapas-Klassiker bereite ich mit würzigem Schwarzwälder Schinken zu. Der passt toll zum cremigen Manchego und schmeckt super in den knusprigen Krokettchen.

 2 Stunden 15 Minuten
+ 50 Minuten Garzeit

 Für 24 Stück

1 Schalotte

1 kleine Knoblauchzehe

50 g Butter

800 ml Vollmilch

60 g Mehl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Muskatnuss,
frisch gerieben

60 g Schwarzwälder
Schinken

50 g Manchego-Käse,
gerieben

2 Eier (M)

etwas Mehl

4–5 EL Semmelbrösel

neutrales Pflanzenöl
zum Frittieren

- ① Schalotte und Knoblauch schälen, sehr fein hacken und in der Butter ca. 5 Minuten unter Rühren glasig dünsten. Die Milch in einem separaten Topf erhitzen, jedoch nicht aufkochen lassen.
- ② Das Mehl zu den Zwiebeln geben und gut verrühren. Anschließend nach und nach die heiße Milch mit einem Schneebesen unterrühren. Es entsteht eine Art dicke Béchamelsauce. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Béchamelsauce ca. 45 Minuten bei geringer bis mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
- ③ Schwarzwälder Schinken klein schneiden, Manchego fein reiben. Beides unter die Béchamelsauce rühren. Eine flache, rechteckige Form mit Frischhaltefolie auskleiden, die Béchamelmasse darin verteilen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ④ Aus der nun festen Béchamelmasse kleine Bällchen oder Krokettchen formen.
- ⑤ Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, das Mehl und die Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Die Bällchen zunächst in etwas Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Pflanzenöl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf ca. 180 °C erhitzen (Stäbchenprobe, wenn Bläschen aufsteigen, hat das Öl die richtige Temperatur). Die Croquetas portionsweise im heißen Fett frittieren, anschließend mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren.