

# Eierballen

---

WDR: [www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/eierballen-100.html](http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/eierballen-100.html)



Von Anja Tanas

Dieser Snack ist nicht mehr und nicht weniger als ein hartes Ei in dicker, würziger Teigkruste. Das schmeckt so lecker, dass die UNESCO den „Eierbal“ zum immateriellen Kulturerbe ernannt hat.

## Zubereitung:

---

- Zunächst werden Eier hart gekocht, dann müssen sie abkühlen.
- Für die knusprige Hülle braucht man Butter, Currywürzmischung, Mehl und Wasser.
- Butter schmelzen und aufkochen, sie darf nicht braun werden.
- Currygewürz in der Butter erhitzen.
- Das Mehl auf einmal hinzufügen und nun unter ständigem Rühren einen Brandteig zubereiten.
- Wasser hinzugießen und weiter rühren, dann wird das Ganze ein gleichmäßiger, etwas klebriger Teig. Er muss gut abkühlen.
- Paniermehl, flüssiges Eiweiß, geschälte Eier und den Teig bereitstellen.
- Teig portionieren, in der Panade plattdrücken, Ei darauflegen und in den Teig einpacken.
- Dann ins Eiweiß dippen, abtropfen lassen.
- Hinein in die Panade und dann ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Schließlich die Eierballen in der Fritteuse rund 5 Minuten garen und noch heiß genießen.

**Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich**

# Gratinierte Sauerkraut-Austern

---

WDR [www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/sauerkraut-austern-100.html](http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/sauerkraut-austern-100.html)

## Zubereitung:

---

- Mehlschwitze aus Butter und Mehl zubereiten. Mit etwas Milch zu einer dickflüssigen Béchamel verarbeiten.
- Austernschalen öffnen, Wasser auskippen, Austernfleisch lösen, aber in der Schale lassen.
- Etwas Sauerkrautsaft in die Béchamel geben.
- Sauerkraut kleinschneiden und unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je einen Esslöffel Sauerkraut-Creme auf die Austern geben.
- Gouda kleinschneiden und darüber streuen.
- Im Backofen ca. (circa) 5 Min. (mindestens) gratinieren.

**Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich | zur Sendung**