

## Bolinhos de Bacalhau Portugal

Zutaten für den Bacalhau:  
(Für 6-10 Personen)

500 g Bacalhau (Kabeljau)  
1Kg Kartoffeln (festkochend)  
1 Bund Blattpetersilie  
50 g Kartoffelmehl oder griffiges Mehl  
2 getrennte Eier  
2 Mittelgroße Zwiebeln  
1 Zehe Knoblauch  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Olivenöl  
Reichlich Sonnenblumenöl zum Frittieren

Den Bacalhau (Stockfisch) muss man mindestens zwei Tage vorher in Wasser einlegen und das Wasser mindestens zwei bis vier Mal täglich wechseln.

Alternative kann man natürlich frischen Kabeljau verwenden. Die Knoblauchzehe, etwas Salz und das Lorbeerblatt zusammen mit dem Bacalhau für ca. 5 Minuten kochen lassen. Anschließend den Fisch abseihen das Lorbeerblatt und den Knoblauch entfernen.

Die Kartoffeln in das Wasser geben und für ca. 20 Minuten weichkochen lassen. In der Zwischenzeit den Fisch mit einer Gabel zerkleinern und die restliche Flüssigkeit mit Hilfe eines Geschirrtuches oder Filtertuches ausdrücken

Die Zwiebeln schälen und klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen anschließend zum Fischgemisch mit der gehackten Petersilie geben.

Die Kartoffeln schälen, zerstampfen und diese nachdem Sie etwas abgekühlt sind zu dem Fisch hinzufügen.

Mehl, Salz, Ei Muskatnuss und Pfeffer hinzufügen.

Alles gut vermengen und zu einer Homogenen Masse verarbeiten.

Fischmasse zu gleich großen Bällchen formen (ca. 20 g) und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Öl erhitzen und die Bällchen darin Goldbraun Frittieren.

Bolinhos de Bacalhau kann man warm oder auch abgekühlt wunderbar als Fingerfood mit etwas Chilisaucen servieren.

Guten Appetit.