

# Bolinhos de Bacalhau

## Zutaten (4 Personen):

- 250 g Fisch, (Stockfisch, Klippfisch)
- 200 g geschälte Kartoffeln
- 1 große, fein gehackte Zwiebeln
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- Semmelbrösel zum Wenden
- Salz und Pfeffer
- Öl, zum Fritieren

## Zubereitung:

Bolinhos de Bacalhau sind portugiesische kleine frittierte Kartoffel-Fisch-Nocken. Sie können warm oder kalt gegessen werden. Bacalhau ist in Salz getrockneter Kabeljau.

Den Stockfisch 24 Stunden in kaltem Wasser einweichen, währenddessen drei- bis viermal das Wasser wechseln, danach in kochendem Wasser 10 Minuten garen, in noch warmem Zustand Haut und Gräten entfernen und das Fischfleisch in kleine Stücke schneiden.

Die Kartoffeln im Fischesud gar kochen und pürieren, danach mit den Fischstücken, der gehackten Zwiebel und Petersilie in einer Schüssel gut vermengen, nach und nach die Eier einarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse kleine Bällchen formen, diese in Bröseln wenden und in heißem Öl goldgelb braten. Auf Blattsalaten anrichten.

PS.: Ich habe, da ich keinen portugiesischen Stockfisch bekommen konnte, TK-Kabeljau genommen - geht auch. Das Einweichen entfällt dann natürlich, ansonsten sind die Arbeitsschritte die gleichen. Eventuell muss etwas stärker gesalzen werden. Zu den Blattsalaten habe ich übrigens noch Gurkenscheiben und in Knoblauch eingelegte Oliven gegeben.

## Quelle:

<http://www.chefkoch.de/>