

Christoff de Wet aus Südafrika empfiehlt:

Afrikanische Süßkartoffel Bällchen – als Fingerfood

& De Krans Pinotage Rosé

Zutaten (für 50 – 60 Bällchen)

3 Süßkartoffeln
6 EL Maismehl
200 g Parmesan
5 TL Zucker
2 TL Zimtpulver
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Kurkuma, gemahlen
1 TL Muskat, frisch gerieben
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 L Sonnenblumenöl
200 g helle Sesamkörner



Zubereitung

Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. 125 ml Wasser in einem Kochtopf erhitzen und die Kartoffelstücke darin bei mittlerer Hitze weich garen. Überschüssiges Wasser abgießen und Kartoffelstücke im offenen Kochtopf abkühlen lassen. Alle Gewürze und 1 TL Salz miteinander vermengen. 200 g Parmesankäse fein reiben. Kartoffelstücke zerstampfen, Gewürzmischung gut unterrühren und Parmesankäse untermengen. Maismehl löffelweise unterheben, bis der Kartoffelteig geschmeidig und nicht mehr nass ist. Sesamkörner auf einem großen Teller verteilen. Aus dem Kartoffelteig walnussgroße Bällchen formen und mit Sesamkörnern ummanteln. Dazu die Bällchen im Sesam rollen, bis die Körner gut am Teig haften. In einem Topf das Sonnenblumenöl zum Frittieren hoch erhitzen (es darf nicht rauchen!). Hitze reduzieren und die Bällchen darin nach und nach frittieren, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Möglichst frisch und noch warm servieren.

Eine gute Weinbegleitung zu diesem leckeren und auch sättigenden Fingerfood ist der südafrikanische De Krans Pinotage Rosé.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de