# Rezept des Monats: Chili Cheese Balls

Die Grillsaison lockt mit einer bunten Vielfalt an Köstlichkeiten. Neben Fleisch, Würstchen und Gemüse hat auch würziger Grillkäse seinen festen Platz auf dem Rost. Hersteller profitieren von einem breiten Sortiment rund ums Barbecue.

*Hier können Sie das Rezept als PDF downloaden ( einfach auf das Bild klicken.)*

# CHILI CHEESE BALLS

Die Grillsaison lockt mit einer bunten Vielfalt an Köstlichkeiten. Neben Fleisch, Würstchen und Gemüse hat auch würziger Grillkäse seinen festen Platz auf dem Rost. Hersteller profitieren von einem breiten Sortiment rund ums Barbecue.

Grillkäse leicht gemacht: Grillkäse „nach Hausrezept" lässt sich spielend einfach selbst herstellen. Für die ideale Bindung sorgt Optimizer Grillkäse (Art.-Nr.: 281848), damit hat das Endprodukt dann die optimale Konsistenz und bleibt beim Grillen fest. Aus Käse, Öl, Wasser und Optimizer Grillkäse entsteht herzhafter Genuss für den Rost. Ob am Spieß, als Hauptspeise oder Beilage – der Käse bereichert nicht nur Grillabende. Auch in der Pfanne gebraten, etwa zu Salat oder Ofengemüse, bringt er Geschmack und Abwechslung auf die Teller. Vorteile sind neben der einfachen Herstellung auch die zahlreichen Möglichkeiten, das Endprodukt nach persönlichem Geschmack zu verfeinern und dem Käse eine individuelle Note zu geben.

**Verarbeitung**

- Käse im Kutter vorgranulieren (3–5 mm)
- Wasser und Eis bei mittlerer Drehzahl langsam zugeben
- Optimizer Grillkäse zugeben und bei mittlerer Drehzahl bis 10 °C kuttern
- Speiseöl langsam bei hoher Drehzahl zugeben und Masse bis max. 20 °C kuttern
- Gegen Ende Jalapeño Chili Mix homogen einmischen
- Aus der Masse kleine Kugeln formen
- Die Käsebällchen etwas anfeuchten und mit Bunte Panade panieren.

**Material**
65 kg Hartkäse (Gouda, Emmentaler)
5 kg Speiseöl
20 kg Wasser
10 kg Eis

**Weitere Zutaten**
6,5 kg Optimizer Grillkäse, Art.-Nr.: 281848
1,2 kg Jalapeño Chili Mix, Art.-Nr.: 249891
Bunte Panade, Art.-Nr.: 210948

**Zubereitung**
Fritteuse: ca. 2–3 Minuten bei 170 °C

Fotos: Frutarom

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**