



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Bolinhos de Bacalhau (Stockfischkroketten)

\*\*\*\*

Filloas de Mexilõns (Pfannkuchen mit Miesmuscheln)

\*\*\*\*

Polbo ala Gallega (Tintenfisch)

\*\*\*\*

Pasteis de Nata (portugiesisches Rahmtörtchen)

## Bolinhos de Bacalhau (Stockfischkroketten)

### Für 4 Personen

250 g Stockfisch

Den Stockfisch 3 Tage 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.

200 g Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen und im Fischesud gar kochen. Danach pürieren.

1 Stk Zwiebel gross

Die Fischstücke, die gehackte Zwiebel und die Petersilie in einer Schüssel gut vermengen.

1 EL Petersilie

2 Stk Ei

2 Stk Eigelb

Nach und nach die Eier einarbeiten.

Salz

Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Semmel-brösel

Aus der Masse kleine Bällchen formen. Diese in Bröseln wenden und in heissem Öl goldgelb ausbacken.

Öl zum Frittieren

Auf Blattsalat anrichten.

Kann warm oder kalt gegessen werden.