

# Oostenrijk

## Hechtlaibchen

### *Visballetjes van snoek*

½ snoek zonder huid  
3 harde witte broodjes  
¼ l. melk, om het brood in te weken  
1 ui  
80 gr. boter  
2 eieren  
1 citroen  
1 teen knoflook  
1 snufje nootmuskaat  
zout en peper  
3 el. verse kruiden (b.v. dille, peterselie, majoraan)  
3 el. paneermeel  
1 ei  
3 el. melk  
paneermeel  
plnataardige olie om te bakken

Verkruimel de witte broodjes en week ze in de melk. Haal evt. de graten uit de snoek. Hak het visvlees fijn of pureer het in een keukenmachine. Pel de ui en de knoflook en hak het fijn. Was de kruiden, dep ze droog en hak ook dat fijn. Was de citroen en rasp de schil.

Bak de ui glazig in de boter. Doe er de laatste paar minuten de gehakte teen knoflook en de kruiden bij.

Knijp de geweekte broodjes wat uit en maak ze nog wat kleiner of pureer ze. Klop de twee eieren los in een schaal. Meng het met het brood, de vis, het uien- kruidenmengsel en drie eetlepels paneermeel. Kruid het met peper en zout en een snuf nootmuskaat. Meng het goed. We moeten een kneedbare, vrij compacte massa hebben waar we balletjes van kunnen maken. Indien nodig doe je er nog een beetje paneermeel bij.

Klop het laatste ei los en meng het met drie eetlepels melk. Vorm balletjes van de vismassa. Rol ze door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermeel. Bak ze in de hete olie rondom bruin.

Serveer de visballetjes met een aardappelsalade of een groene gemengde salade.