



Joghurtbällchen in Öl

Labana

Dieses Rezept dient der Haltbarmachung von Joghurt. Man kann die Bällchen sofort essen, sie schmecken aber besser, wenn man sie einige Tage durchziehen lässt.

Herkunft: Libanon

Kategorie: Beilagen, Würzmittel

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 5 Tag(e)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 2 Kilogramm

2 Kilogramm Joghurt

1 EL Salz

300 ml Olivenöl

Vorbereitung

Joghurt mit Salz vermischen und in ein sauberes Tuch geben. Das Tuch oben zusammenbinden und in einem kühlen Raum über einer Schüssel aufhängen. 5 Tage hängen lassen, bis die ganze Molke weitgehend abgetropft ist.

Zubereitung

Mit eingeölkten Händen aus dem Joghurtkäse kleine Bällchen formen und in ein sauberes Glas schichten. Vollständig mit Olivenöl bedecken. Nach 10 Tagen sind die Bällchen gut durchgezogen.