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 ganzeMolke weitgehend abgetropft ist.

Zubereitung
Mit eingeölten 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.

© 2026 coquina.de