

# Kroketten

## Für zwei Personen

400 g mehligk. Kartoffeln	4 Eier	3 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel	1 EL Butter	1 Muskatnuss
400 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffelstücke mit einem Stampfer grob zerdrücken. 2 Eier trennen und den Stampf mit dem Eigelb, 2 EL Mehl und Butter vermengen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig 2 cm dicke und 4 cm lange Teigrollen formen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Kartoffelrollen zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einem kleinen Topf mit heißem Öl portionsweise ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Matthias Sartor am 13. Februar 2017