

Kroketten

Für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln 2 Eier 20 g Kartoffel-Stärke
20 g flüssige Butter Salz, Pfeffer Panko-Brösel
Frittieröl, Muskat

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffel-Presse drücken. Die Kartoffel-Masse auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Kartoffel-Stärke, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat unter die Kartoffel-Masse kneten.

Den Teig auf eine Frischhalte-Folie legen und zu einer Rolle formen.

Die Rolle aus der Folie nehmen und in gleichlange Röllchen schneiden.

Diese im Eiweiß und danach in Panko-Bröseln wälzen.

Die panierten Kroketten in erhitztem Öl frittieren bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben.

NN am 05. Mai 2021