

Kroketten

Für 4 Portionen:

600 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	20 g Kartoffelstärke
20 g Butter	Salz, Pfeffer	Muskat
50 g Semmelbrösel	1 l Rapsöl	

Kartoffeln schälen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben.

Aufkochen und 20 Minuten kochen lassen. Dann dann Wasser abgießen und die Kartoffeln im Topf ausdampfen lassen, damit sie trocknen. Anschließend die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Eier trennen und Eigelbe und Eiweiße separat auffangen.

Eigelbe, Kartoffelstärke, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat mit den zerstampfen Kartoffeln verkneten. Aus dem Teig mit feuchten Händen 16 drei cm dicke Röllchen formen.

Röllchen erst im verquirltem Eiweiß und danach in Semmelbröseln wälzen.

Öl in einem Topf erhitzen. (Den Stiel eines Holzlöffels ins Fett halten.

Wenn es rund um den Stiel blubbert, ist das Öl heiß genug) Die Kroketten nach und nach goldbraun ausbacken. Das dauert 3-4 Minuten. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

NN am 10. Dezember 2025