

Kroketten

Für 2 Portionen

400 g gekochte heiße Kartoffeln 2 Eigelb 80 g Speisestärke
Pflanzenöl, Muskat, Salz 50 g Mehl 150 g Paniermehl
1 Ei (verquirlt)

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe und Speisestärke zugeben, mit Salz und Muskat würzen und alles gut vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und den unteren Teil des Beutels großzügig abschneiden. Den Teig als Rolle auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche drücken. Diese in gleichmäßige Stücke schneiden und längs zur typischen Krokettenform rollen. Nun die vorgeformten Kroketten zunächst in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in Paniermehl wenden. Einen Topf aufsetzen, Öl hineingeben und auf etwa 160°C erhitzen. Die Kroketten in das heiße Öl geben. Die Kroketten ein bis zwei Minuten lang frittieren, bis diese goldbraun sind. Schließlich die Kroketten aus dem heißen Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.

Tipp:

Für mediterrane Kroketten lassen sich wunderbar schwarze Oliven, Kräuter oder Speck zusammen mit der Kartoffelmasse vermengen.

Steffen Henssler am 23. 02. 2012