

KROKETTEN

ZUTATEN (für 4 Portionen):

500 g	Kartoffeln, mehlig
2	Eier
20 g	Kartoffelstärke
20 g	Butter (flüssig)
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
	Semmelbrösel, Öl



ZUBEREITUNG:

- ✘ Die Kartoffeln kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse auskühlen lassen.
- ✘ Die Eier trennen. Das Eigelb mit Stärkemehl, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack unter die Kartoffelmasse kneten.
- ✘ Aus dem Teig kleine Krokette formen. Dabei zuerst ein kleines Knödelchen formen, dann rollen und die Enden leicht andrücken. Diese im Eiweiß und danach in Semmelbröseln wälzen.
- ✘ Die panierten Krokette im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 20-25 min backen.
(Alternativ können sie auch in heißem Fett schwimmend bzw. in der Fritteuse gebacken werden, bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben.)