

Rezeptidee des Monats

Krokette

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Speisekartoffeln (z.B. MARABEL)
- 3 Eier
- 3 EL Mehl
- Salz, Muskat
- 200 g Semmelbrösel



Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln kochen. Die gegarten Kartoffeln noch warm pellen. Die Kartoffeln dann durch die Spätzlepresse drücken und leicht abkühlen lassen.
- Ein Ei trennen, 3 EL Mehl und das Eigelb unter die Kartoffeln heben. Die Masse mit Salz und Muskat würzen. Mit den Händen die Kartoffelmasse zu Kroketten formen. Falls die Masse zu klebrig ist, Mehl hinzugeben.
- Das übrig gebliebene Eiweiß mit den beiden anderen Eiern verquirlen. Eier und Semmelbrösel jeweils in tiefe Teller geben.
- Die Kroketten in verquirltem Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Für extra knusprige Kroketten zuerst in Mehl wenden, dann in Ei und dann in den Semmelbröseln.
- Zum Frittieren: Fett in einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Kroketten portionsweise 3-4 Minuten frittieren. Danach herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Alternative zum Frittieren: Die Kroketten in einer Pfanne im Fett anbraten und immer wieder wenden, sodass alle Seiten schon angebraten werden.

Krokette selbst zu machen ist zwar zeitaufwändig, aber lohnt sich. Lassen Sie es sich schmecken!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer *Homepage* (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer *Facebook*-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).

Rezeptidee des Monats

Krokette

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Speisekartoffeln (z.B. MARABEL)
- 3 Eier
- 3 EL Mehl
- Salz, Muskat
- 200 g Semmelbrösel



Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln kochen. Die gegarten Kartoffeln noch warm pellen. Die Kartoffeln dann durch die Spätzlepresse drücken und leicht abkühlen lassen.
- Ein Ei trennen, 3 EL Mehl und das Eigelb unter die Kartoffeln heben. Die Masse mit Salz und Muskat würzen. Mit den Händen die Kartoffelmasse zu Kroketten formen. Falls die Masse zu klebrig ist, Mehl hinzugeben.
- Das übrig gebliebene Eiweiß mit den beiden anderen Eiern verquirlen. Eier und Semmelbrösel jeweils in tiefe Teller geben.
- Die Kroketten in verquirltem Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Für extra knusprige Kroketten zuerst in Mehl wenden, dann in Ei und dann in den Semmelbröseln.
- Zum Frittieren: Fett in einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Kroketten portionsweise 3-4 Minuten frittieren. Danach herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Alternative zum Frittieren: Die Kroketten in einer Pfanne im Fett anbraten und immer wieder wenden, sodass alle Seiten schon angebraten werden.

Krokette selbst zu machen ist zwar zeitaufwändig, aber lohnt sich. Lassen Sie es sich schmecken!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer *Homepage* (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer *Facebook*-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).