Einfache Erdäpfelkroketten

Selbst gemachte, einfache Erdäpfelkroketten schmecken viel besser als die tiefgekühlte Variante. Die Zubereitung der leckeren Beilage ist mit diesem Rezept nicht schwer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

760 g	Erdäpfel (mehlige)
3 Stk.	Eidotter
2 EL	Butter (flüssige)
100 g	Mehl (je nach Bedarf)
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
200 ml	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Paniert oder frittiert kommt der nächste Klassiker daher, die **einfachen Erdäpfelkroketten**. Mehlige Erdäpfel schälen und in reichlich Salzwasser 18 Minuten weich kochen. Die Erdäpfel abseihen und am besten in einem heißen Backrohr ausdampfen.

2. Erdäpfel durch eine Presse oder Reibe geben und auf einem Haufen zusammenfügen. In der Mitte oben eine Mulde eindrücken, um dort Butter hinzuzugießen. Eidotter einschlagen und Mehl hinzugeben. Etwas Salz und Muskat rundet das Ganze ab. Die Masse zu einem kompakten Teig formen, nach Bedarf noch Eidotter oder Mehl hinzugeben.

3. Die Erdäpfel Mehl Masse zu einer gleichmäßigen Rolle formen und in kleine Abschnitte trennen. Von Hand die typischen Krokettenformen herstellen. Eine tiefe Pfanne mit Öl befüllen, die Kroketten einlegen und in mehreren Tranchen ausbacken. Kroketten auf dem Krepp gründlich abtropfen lassen.

Tipp

Die Erdäpfelkroketten sind eine perfekte Beilage zu einem Saftschnitzel.