Kartoffelkroketten

Leckere Kartoffelkroketten mit diesem Rezept einfach selber machen! Die vielseitige Beilage passt besonders gut zu Saucengerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

800 g	Kartoffeln
40 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
100 ml	Öl

Zubereitung

1. Zu Beginn die Kartoffeln für die **Kartoffelkroketten** schälen und anschließend entweder kochen bzw. dämpfen. Sind die Kartoffeln gar, noch im heißen Zustand passieren.

2. Nun in einem Topf das Salz, Eidotter, Muskat, Butter und die passierten Kartoffeln auf dem Herd vermischen. Nicht zu stark rühren, denn sonst wird der Teig zu weich.

3. Nun ein großes Brett mit Mehl bestäuben und dann aus der Kartoffelmischung kleine, gleichgroße Röllchen formen, anschließend kühl lagern.

4. Zum Schluss die Kroketten in Brösel, Eier und Mehl panieren. Das Öl erhitzen und die Kroketten ausbacken. Wichtig ist, dass das Öl heiß genug ist, sonst fallen die Kroketten auseinander.

Tipp

Besonders gut schmecken die Kartoffelkroketten mit einer leckeren Sauce und diversen Hauptspeisen.