Erdäpfelkroketten mit Schinken

Aus Erdäpfeln etwas Besonderes zaubern: Mit diesem tollen Rezept gelingen leckere Erdäpfelkroketten mit Schinken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 kg	Erdäpfel
120 g	Beinschinken
2 Stk.	Eier
3 Stk.	Eidotter
3 EL	Butter (flüssige)
2 EL	Parmesan
100 g	Mehl
1 Prise	Oregano
1 Prise	Salz

Zum Panieren

2 Stk.	Eier
100 g	Semmelbrösel

Zum Frittieren

200 ml	Pflanzenöl

Zubereitung

1. **Erdäpfelkroketten mit Schinken** sind preiswert und einfach zuzubereiten: Erdäpfel schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abgießen und etwas auskühlen lassen. Währenddessen den Schinken fein würfeln.

2. Die Erdäpfel reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel mit geriebenem Parmesan vermischen und mit Salz und Oregano würzen. Schließlich den Schinken, die Eier und Eidotter und die Butter dazugeben und alles mischen. Nach Bedarf Mehl dazugeben und zu einem kompakten Teig verkneten.

3. Den Teig in kleine Portionen teilen und mit den Händen daraus Kroketten formen. Eier verquirlen und die Kroketten zuerst darin und dann in den Semmelbröseln wenden.

4. Reichlich Öl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Die Kroketten in mehreren Tranchen darin rundum knusprig braun backen.

Tipp

Erdäpfelkroketten mit Schinken schmecken hervorragend als Beilage zu einem Fleischgericht oder zusammen mit frischem Salat als Hauptgericht.