

Käsekroketten

Das Rezept für Käsekroketten mit Kartoffeln ist eine vorzügliche Beilage für Feinschmecker, insbesondere für Käseliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

0.5 kg	Kartoffeln
50 g	Parmesan gerieben
100 g	Hartkäse (Emmentaler, Bergkäse, Gruyère)
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Ei
	Semmelbrösel
	neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Käsekroketten** die Kartoffeln gründlich waschen und in einem großen Topf zirka 25 Minuten lang weich zu kochen. Danach abgießen und kurz abkühlen. Währenddessen den Hartkäse in dünne Scheiben schneiden, entferne die Rinde und schneide die Scheiben dann in längliche Streifen von etwa 2,5 cm Länge.
2. Schäle die noch warmen [Kartoffeln](#) und drücke sie mit einer Kartoffelpresse in eine große Schüssel. Füge dann den geriebenen Parmesan und das Eigelb hinzu, würze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat. Mische alles gründlich, bis eine weiche und trockene Masse entsteht. Nimm nun jeweils eine Portion Teig von etwa 35 g, übertrage sie auf eine Arbeitsfläche, drücke sie flach und lege einen Streifen Käse in die Mitte. Verschließe sie gut und rolle sie sanft, um die typische Form der Kroketten zu erhalten.
3. Stelle zwei Schüsseln bereit. Gib in die erste das Ei, füge etwas Salz hinzu und verquirle es

gründlich. Fülle die zweite Schüssel mit reichlich Semmelbröseln. Tauche die Kroketten einzeln in das geschlagene Ei, lass sie gut abtropfen und wende sie dann in den Semmelbröseln. Lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

4. Erhitze das Pflanzenöl in einem Topf auf etwa 170 °C. Frittiere die Käsekroketten, wende sie mehrmals mit einem Schaumlöffel. Sobald sie auf allen Seiten goldbraun sind, nimm sie heraus und lege sie auf einem Teller mit saugfähigem Küchenpapier.

Tipp

Die Zutaten Menge ergibt zirka 15 Stück köstliche Käsekroketten.