Kartoffel-Käse-Kroketten

Die Kartoffel-Käse-Kroketten sind eine wunderbare Beilage zu vielen Gerichten. Das Rezept für die frittierte Speise schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

	Pflanzenöl (zum Frittieren)

für die Masse

800 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Stk.	Eidotter
2 EL	Parmesan (frisch gerieben)
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (frsich gerieben)
125 g	Mozzarella

zum Panieren

4 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
100 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Käse-Kroketten die Kartoffeln schälen und in Salzwasser zirka 25-30 Minuten garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen.

2. Die Eidotter, Butter und geriebenen Parmesan zugeben und zu einem Teig vermengen. Je nach Bedarf Mehl zugeben und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

3. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

4. Jetzt aus der Masse zirka 18 kleine Kugeln formen, flach drücken und mit dem Mozzarella füllen. Rundum andrücken und zu länglichen Kroketten formen.

5. Für die Panier in Mehl wenden, in verquirlte Eier tauchen und in Semmelbrösel wenden.

6. Das Pflanzenöl in einem Topf stark erhitzen und die Kroketten portionsweise zirka 4-5 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Tipp