Kroketten aus der Heißluftfritteuse

Die selbstgemachten Kartoffel-Kroketten aus der Heißluftfritteuse sind eine wunderbare Beilage zu unzähligen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

600 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Stk.	Eier
1 EL	Kartoffelstärke
20 g	Butter (geschmolzen)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
50 g	Semmelbrösel (Paniermehl)
Nach Belieben	Pflanzenöl (zum Besprühen)

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten **Kroketten aus der Heißluftfritteuse** die Kartoffeln schälen und zirka 20-25 Minuten gar kochen. Vom Herd nehmen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffel-Stampfer in einer Schüssel zerdrücken.

2. Die Eier trennen, Eidotter, Kartoffelstärke, geschmolzene Butter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und zu einem Teig verkneten. Die Masse für eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

3. Jetzt zirka 2,5 cm dicke Rollen formen und gleich große, Kroketten herstellen.

4. Für die Panier das Eiweiß verquirlen, die Kroketten durch das Eiweiß ziehen und in Semmelbrösel wälzen. Die Kroketten leicht mit Öl besprühen und in den Frittierkorb geben. Bei 200 °C für 13-15 Minuten in der Heißluftfritteuse goldbraun backen. Zwischendurch den Frittierkorb 1-2 mal schütteln.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL

Tipp