Kroketten

Das Rezept für Kroketten mit zerstampften Kartoffeln ist bei Jung und Alt beliebt. Selbst gemacht schmeckt die köstliche Beilage am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

600 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
30 g	Butter
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
	Salz
	Muskatnuss (gerieben)
100 g	Mehl
1 Stk.	Ei (verquirlt)
100 g	Semmelbrösel (oder Paniermehl)
	Öl

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Kroketten**, schäle und koche die mehlige Kartoffeln, seihe das Wasser ab und lasse sie ausdampfen. Drücke die warmen Kartoffeln durch eine Presse und vermische sie mit Butter, Ei, Eidotter, etwas Salz und geriebene Muskatnuss und rühre sie zügig bei geringer Hitze glatt. Nimm die Mischung vom Herd und lasse sie abkühlen.

2. Forme aus der abgekühlten Masse daumendicke Rollen auf einem bemehlten Brett. Schneide etwa fünf Zentimeter lange Stücke ab und stelle sie kalt. Paniere die Kroketten dann in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln und frittiere sie kurz in heißem Öl goldbraun.

Tipp