Niederländische Rindfleisch-Kroketten

In Holland kennt jeder dieses Rezept: Leckere niederländische Rindfleisch-Kroketten sind zwar etwas zeitaufwändig in der Zubereitung, aber die Mühe lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 14,7 h

Zutaten

1 kg	Kalbsbraten
1.5 kg	Rinderbraten
1 Stk.	Huhn
6 l	Wasser
3 Bündel	Suppengrün
1 Schuss	Maggi
2 Bündel	Petersilie
1.5 Packungen	Butter
8 Stk.	Eier
500 g	Mehl (zum Panieren)
500 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Frittierfett
Nach Belieben	Worcestershiresauce

Zubereitung

1. Für **niederländische Rindfleisch-Kroketten** das Suppengrün waschen, putzen, schälen und klein schneiden. Das Kalb- und Rindfleisch jeweils am Stück in etwa 2/3 des Wassers in einem großen Topf aufkochen lassen.

2. Ungefähr 2/3 des klein geschnittenen Suppengrüns dazugeben und alles bei mittlerer Hitze

ca. 1 Stunde kochen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3. Dann das Hühnchen mit dem Rest Suppengrün in einem zweiten Topf im übrigen Wasser zum Kochen bringen und Hühnchen und Kalb-/Rindfleisch noch ca. 1 weitere Stunde köcheln lassen.

4. Anschließend das Kalb- und Rindfleisch sowie das Hähnchen aus der Brühe heben und kurz abkühlen lassen. Währenddessen die Rinder- und Geflügelbrühe abseihen und in einem großen Topf zusammengießen, das Suppengrün entsorgen.

5. Die Gesamtbrühe nun kräftig salzen und würzen und bei Bedarf mit Maggi abschmecken. Das Hühnchen enthäuten und vom Knochen lösen. Mit dem Kalb- und Rindfleisch sehr klein schneiden.

6. Butter in einem großen Topf zerlassen und 500 g Mehl einrühren, aber Achtung, die Mehlschwitze darf nicht anbrennen! Nun nach und nach die Fleischbrühe dazugießen und immer weiter rühren.

7. Wenn die komplette Brühe eingerührt ist und die Masse eine sämige Konsistenz hat, vom Herd nehmen. Das komplette Fleisch und die Petersilie dazugeben und alles gut verrühren.

8. Die Fleischmasse in ca. 3 cm tiefe Schalen oder Auflaufformen füllen und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag mit nassen Händen aus der Masse ca. 6 cm lange und 3 cm dicke Kroketten formen.

9. Die bereits fertigen Fleischkroketten bis zur weiteren Verarbeitung wieder in den Kühlschrank stellen. Nacheinander in verquirltem Ei, Mehl, dann wieder Ei und wieder in Mehl wenden, bis sie komplett von Panier umgeben sind.

10. Reichlich Fett in einem großen Topf (oder Wok oder in der Fritteuse) auf ca. 180-200°C erhitzen und die Fleischkroketten darin rundherum gleichmäßig braun frittieren.

11. Kroketten mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und überschüssiges Fett auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Mit ein paar Spritzern Worcestersauce würzen und dann sofort servieren.

Tipp

Wer Zeit sparen will, kann niederländische Rindfleisch-Kroketten auch schon zubereiten und bereits paniert einfrieren, so dass man sie später nur noch frittieren muss.