

Kroketten



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--------------|----------------------------|---|
| 500 g | Kartoffeln, mehlig kochend | Kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken, auskühlen lassen |
| 2 | Eier | Trennen |
| 20 g | Kartoffelstärke | Kartoffeln mit Eigelb, Stärke, Butter und Gewürzen gut vermischen. Aus dem Teig kleine Knödelchen formen, diese zu Walzen rollen, Enden andrücken. |
| 20 g | Butter, flüssig | |
| | Salz, Pfeffer, Muskatnuss | |
| | Semmelbrösel | Zuerst im Eiweiß und dann in den Semmelbröseln wälzen |
| | Öl | Die panierten Kroketten im heißen Fett (Kontrolle mit Holzkochlöffel!) schwimmend backen, bis sie knusprig braun sind. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. |