



SNACK

KROKETTEN



★★★★☆ (47)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONNEN

ZUTATEN

800 g mehligkochende Kartoffeln

1 Eigelb

½ EL Maisstärke

½ TL Salz

schwarzer Pfeffer

Muskatnuss

1 EL Maisstärke oder Weissmehl

zum Panieren

2 Eier

300 g Panko oder Paniermehl

Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln schälen und in grosse Stücke schneiden. In siedendem Wasser ca. 15 Minuten weichkochen. Die Kartoffeln abgiessen und gut abtropfen lassen. Die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Durch ein Passe-vite treiben.
- 2 Das Eigelb und die Maisstärke zu der leicht abgekühlten Kartoffelmasse geben. Alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 3 Wenig Maisstärke oder Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen. Die Kartoffelmasse portionenweise zu fingerdicken Rollen formen. In ca. 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden.
- 4 Zum Panieren die Eier in einem Suppenteller verquirlen. Das Panko in einen zweiten Suppenteller geben. Die Krokettten zuerst im Ei, dann im Panko wenden. Die Panade rundum andrücken.
- 5 Das Öl in der Fritteuse oder einer Pfanne auf 170° C erhitzen. Die Krokettten portionenweise 2 bis 3 Minuten goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem heissen Öl heben und abtropfen lassen. Bis zum Servieren warmhalten.