



Kartoffelkroketten selber machen

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln mehlig kochend
- 100 g Mehl
- 3 Eigelb
- 3 Eier
- Muskatnuss gerieben
- 6 Scheiben Toastbrot getrocknet
- Salz

Zubereitung

Kartoffeln kochen

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale etwa 25 Minuten weichkochen.

Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. Danach noch heiß pellen.

Wichtig: Je trockener die Kartoffeln, desto stabiler werden später die Kroketten.

Kartoffel pressen und abkühlen lassen

Die geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Masse anschließend einige Minuten ausdampfen und vollständig abkühlen lassen.

Erst danach Mehl, Eigelb, Salz und etwas Muskat hinzufügen.

Kartoffelteig herstellen und formen

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu Rollen formen und gleichmäßige Stücke abstechen. Daraus klassische Kroketten formen – etwa fingerlang und leicht oval.



Panierstraße vorbereiten

Drei Schüsseln bereitstellen:

So lässt sich später sauber und schnell arbeiten.

Mehl, verquirlte Eier, fein gehäckseltes Weißbrot oder Paniermehl

Kroketten panieren

Die Kroketten nacheinander: im Mehl wenden, durch das Ei ziehen, in Paniermehl,
in Paniermehl oder Weißbrotbröseln wälzen

Die Panade sorgt später für die typische knusprige Hülle.

Kroketten frittieren

Öl auf etwa 170 °C erhitzen.

Die Kroketten portionsweise ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Das dauert
nur wenige Minuten.

Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.