Kartoffelkroketten

Zutaten:

- Zutaten für die Kartoffelkroketten:
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 3 Eigelb
- 3 Eier
- geriebene Muskatnuss
- 6 Scheiben getrocknetes Weißbrot
- (alternativ Paniermehl)
- Salz

- **Außerdem:**
- 1 großen Topf zum Frittieren oder eine Fritteuse
- Frittieröl oder Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf ca. 25 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen.
Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Wenn Sie abgekühlt sind 2 Eßl Mehl, 3 Eigelbe, Salz und eine Prise Muskatnuss hinzugeben.
Die Kartoffelmasse mit den Eiern, Mehl und Gewürzen zu einem elastischen Teig verkneten und zu einer langen Rolle formen. Kleine Stücke abschneiden und zu Kroketten oder Kartoffelbällchen formen.
Eine Schüssel mit Mehl, eine Schüssel mit 3 verquirlten Eiern und eine Schüssel ,das Weißbrot in einem Blitzhacker fein zerkleinern und dazustellen.
Die Kartoffelkroketten in allen 3 Schüsseln einzeln wälzen.
Ein Topf mit Pflanzenöl erhitzen oder in einer Fritteuse bei 170°C beides ausbacken.

Noch ein paar Anmerkungen:
Wenn Ihr den Teig herstellt müssen die zerdrückten Kartoffeln abgekühlt sein sonst habt Ihr bei der Zugabe der Eigelbe – Rührei!
Mann kann die Kartoffeln auch schälen und abkochen. Ich versuche mit etwas weniger Salz zu kochen, und persönlich finde ich den Abfall etwas geringer und pellen einfacher und schneller.
Beim Frittieren unbedingt dabei stehen bleiben, die Kartoffelkroketten werden sonst sehr schnelle dunkel braun. Da die Kartoffelmasse bereits vorgekocht ist, dürfen die Kartoffelkroketten auch einen schönen hellen goldbraunen Ton haben.