



SNACK

## KROKETTEN



★★★★★ (29)

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 Kroketten 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 Kroketten portionenweise 2 bis 3 Minuten goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem heissen Öl heben und abtropfen lassen. Bis zum Servieren warmhalten.