

Kroketten

500 - 700 g Kartoffeln
2 Eier (Bellana oder Annabell)
Paniermehl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss



Die Kartoffeln schälen, waschen dann halbieren oder in Vierte schneiden.

Die Kartoffeln nicht ganz weich werden lassen dann abgießen und gleich weiter verarbeiten zu ein angemessen Teig.

Dann Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu geben und abschmecken wenn der Teig nicht die gewünschte Festigkeit hat kann ein Eigelb dazu geben werden.

Den warmen Teig gleich in den Größe Formen (Rolle) welche man Benötig und in kleine Rollen schneiden und auf ein Teller abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.

Paniermehl und die Eier für panieren vorbereiten je in eine separate Schüssel geben und bereitstellen.

Die Kartoffeln Rollen in Ei und im Paniermehl wenden und etwas nach besser bei der Panade und auf ein Teller die Panierenden Kroketten legen.

Im Backofen backen bei 220 Card ca. 15 Bis 20 Min oder Goldgelb sind

In der Fritteuse bei 170 Card ca. 3- 5 Min Frittieren lassen und Servieren.

Dazu passt ente Brust, Kartoffelklöße und Rotkohl mit Bratensoße dazu.

*Paniermehl extra zu tun wenn der Teig nicht richtig Fest ist