



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Leckere Krokette selber machen!

Jeder kennt das, am Sonntag gibt es Pürree aus frischen Kartoffeln, ist einiges übrig geblieben und was mache ich damit? Ab in die Tonne oder mache ich daraus Krokette? Natürlich zweites. Wie das funktioniert ist ganz einfach! Lohnt sich natürlich aber nur, wenn genügend Masse übrig geblieben ist! Das geht auch wenn Salzkartoffeln übrig geblieben sind!

Zutaten für Krokette:

500 g Kartoffeln (Mehlig kochend)
1,5 Esslöffel Speisestärke
100 g Mehl
2 Eier getrennt (Handelsklasse L)
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
1.5 Liter Öl
(für die Fritteuse oder Topf)



Zutaten für Panade:

150 g Mehl
150 g Paniermehl

Zutaten für Krokette aus dem Pürree vom Vortag:

Das Pürree vom Vortag
Mehl & Paniermehl
Je nach Menge 1-2 Eier

Zubereitung aus frischen Kartoffeln:

Für die Krokette zuerst die Kartoffeln am Vortag kochen, noch heiß durch die Kartoffelpresse pressen.

Am nächsten Tag die Eier trennen, die Kartoffeln mit Mehl, Stärke, Eigelb, Salz und Muskat gut verkneten. Auf einer feuchten Kunststoffplatte zu einem etwa zwei Finger dicken Rechteck ausformen. Daraus zweifingerbreite, knapp fingerlange Rechtecke schneiden. Diese zu Röllchen formen.

Erst in Mehl, dann in zerschlagenem Eiklar und zum Schluss in Semmelbrösel sorgfältig rundherum panieren.

In der zu gut einem Drittel gefüllten Fritteuse oder in einem Topf bei 180 Grad jeweils 3-5 Stück, je nach geformter Größe auf einmal goldbraun frittieren. Auf Küchentrepp gut abtropfen lassen und heiß servieren.

Zubereitung aus Pürree vom Vortag:

Pürree mit einem Löffel gewünscht Menge entnehmen und zu Röllchen formen, dann auf einem Teller platzieren.

Die gerollten Kroketten kurz im Frostfach anfrieren lassen, dann lassen sie sich besser panieren. Die angefrorenen Kroketten erst in Mehl, dann im Eiklar und Paniermehl fertig panieren und Frittieren. Es ist darauf zu achten, dass rundherum gleichmäßig paniert ist, damit die Kroketten beim Ausbacken nicht aufplatzen.

Anstatt Paniermehl können auch Cornflakes verwendet werden, mach das Ganze Knuspriger!

Aufbewahrungstipp:

Die Kroketten nicht ganz fertig Frittieren, gut abkühlen lassen und in einem Frischhaltebeutel einfrieren. Vor weiterem Gebrauch auftauen lassen und im Backofen bei 175 Grad auf Mittlerer Schiene fertig backen!

Nährwerte pro Portion: kcal: 289, Fett: 2,24 g, Eiweiß: 9,55 g, Kohlenhydrate: 57,62 g

