

Rezept Kartoffel-Nuss- Kroketten

Statt der normalen, üblichen Kartoffel-Kroketten, eignen sich diese Kartoffel-Nuss-Kroketten super als Beilage.

Zutaten:

500 g Kartoffeln, mehlig kochende Sorte
100 g Haselnüsse, gemahlen
2 Eier
20 g Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer
30 g Mehl
100 g Paniermehl
1 Ei
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln gut waschen und im kochenden Wasser mit Schale weich kochen.

Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und anschließend pellen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Haselnüsse untermengen.

Zum Schluss noch die Eier sowie das Stärkemehl unter diese Mischung rühren.

Aus dieser Masse werden nun die Kartoffel-Nuss-Kroketten geformt.

Auf drei Teller das Mehl, das Eigelb (verquirlen) sowie das Paniermehl bereit stellen und die Kartoffel-Nuss-Kroketten zunächst in dem Mehl, danach im Eigelb und abschließend im Paniermehl wälzen.

Nun das Fett zum Frittieren in einer hohen Pfanne erhitzen. Alternativ kann man natürlich die Friteuse verwenden, auf jeden Fall müssen die Kartoffel-Nuss-Kroketten im Fett „schwimmen“.

Die Kroketten in diesem Fett ca. 5 min frittieren, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Die Kartoffel-Nuss-Kroketten eignen sich zu besonders gut zu Gerichten mit Wild.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)