

Rezept Kartoffelkroketten

Zutaten:

Teig:

700 g mehligte Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)

80 g Butter

2 Eigelb

Salz, frischgeriebene Muskatnuss

Panade:

1 Ei

Semmelbrösel

wenig Salz

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen und gut abdämpfen (sehr wichtig!).

Butter und Kartoffeln durch die Quetsche drücken.

Würzen und die 2 Eigelbe vorsichtig unterziehen.

Die Masse abschmecken und kurz auskühlen lassen.

Die Masse zu Würsten ausrollen und in Abschnitte schneiden.

Das Ei mit Salz verquirlen.

Die einzelnen Abschnitte durch das Ei ziehen und panieren.

1 h stehen.

In heißen Fett ausbacken.

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