

Rezept Krokette mit Kalbfleisch

Zutaten:

2 Portionen Béchamelsauce (0,5 l Milch, je 70 g Butter und Mehl)

ca. 350 g gekochtes Kalbfleisch

2 – 3 EL Reibekäse (Typ alter Gouda oder Emmentaler)

1/2 Zitrone

1 Eiweiß

ein paar krause Petersilienstengel

Mehl

Semmelbrösel

Zubereitung:

Das gekochte Fleisch in Würfelchen schneiden.

Aus Butter und Mehl eine Einbrenne machen, mit der Milch ablöschen und würzen.

Dann den Käse, das Fleisch und einen Spritzer Zitronensaft zufügen, kurz aufwallen lassen.

Gut durchrühren und abschmecken.

Die Masse übernacht auf ein mit Öl bestrichenes Schneidebrett geben und in den Eisschrank stellen.

Am nächsten Tag, die Masse in ca. 8 cm lange, ca. 3 cm breite und ca. 1,5 cm hohe

Quader zuschneiden und panieren (Mehl, Eiweiß und Semmelbrösel).

Bei ca. 150° – 160° frittieren.

Diese Vorspeise mit Petersilie garnieren.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)