

Rezept Muschelkroketten

Zutaten:

1 kg Miesmuscheln zubereiten nach dem Rezept Muscheln, belgische Art
0,25 l Kochflüssigkeit von den Muscheln
Zitronensaft
25 g Butter
25 g Mehl
2 Eigelb
2 Eiweiß
Semmelbrösel
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Muscheln nach Rezept bereiten, abgießen und die Brühe getrennt aufbewahren.

Die Brühe erst durch ein Sieb und danach durch ein Feinsieb geben.

Solange filtern, bis kein Sand mehr vorhanden sein kann.

Die erkalteten Muscheln aus ihrer Schale nehmen und von Zwiebeln und Sellerie befreien.

Nun das Muschelfleisch feinhacken.

Die Butter schmelzen lassen und das Mehl zugeben (Einbrenne).

Kurz braten lassen ohne Farbe anzunehmen.

Mit der Muschel Flüssigkeit aufgießen, andicken lassen.

Die gehackten feingewiegten Muscheln zugeben und die Eigelbe einarbeiten.

Sofort vom Feuer nehmen.

Würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

In eine gebutterte flache, viereckige Form gießen und über Nacht erkalten lassen.

Am nächsten Tag die Form stürzen.

Die Masse zu Kroketten schneiden und mit Eiweiß in Semmelbrösel wälzen.

In heißem Fett ausbacken.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)