

Kartoffelkroketten

Kartoffeln auf besondere Art.

Gibt es ein Geheimnis für die Herstellung der besten hausgemachten Kartoffelkroketten? OK, es gibt nur eine Möglichkeit dies rauszufinden. Rezept raussuchen und nachkochen. Egal ob Du die Kroketten als Beilage servierst oder einfach mit einem Dip isst, Kroketten sind ein garantierter Gästeliebling. Sie sind von außen schön knusprig und von innen weich. Sie sind einfach vielfältig und man kann sie heiß oder kalt genießen.

Zutaten

- 50 g Margarine
- 250 g geriebene gekochte Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 50 g Maisan
- Muskat
- Salz
- Semmelbrösel
- Ausbackfett

Zubereitung

- Die Kartoffeln kochen, pellen und mit einer Küchenreibe fein reiben.
- Die Margarine schaumig schlagen, nach und nach Kartoffelmasse, Eigelb, Maisan und Gewürze zugeben. Gut verrühren.
- Aus der Masse Röllchen oder Bällchen (je nach Vorliebe) formen und in den Semmelbröseln wenden.
- Fett in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelkroketten in dem siedendem Fett goldbraun ausbacken.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kartoffelkroketten/>