

Kartoffelkroketten

Menge: Ergibt ca. 15 Stück

Zutaten: ca. 500g Kartoffeln
10 g Butter
25 ml Wasser
2 gestrichene Eßlöffel Speisestärke
Salz
Muskat
Paniermehl
Wasser zum befeuchten
Öl zum braten

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und so heiß wie möglich pellen.

Butter, Wasser und Speisestärke zu den noch warmen Kartoffeln geben.
Das ganze mit dem Stampfer zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat würzen und zu Kroketten formen
und abkühlen lassen.

Die abgekühlten Korketten mit Wasser befeuchten und in Paniermehl
wälzen.

Die Kroketten in reichlich heißem Öl goldbraun backen.

Tips: