

Rezept

Knusprige Krokette



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Für 4 Portionen

Zutaten:

Für den Kartoffelteig:

500 g Kartoffeln, mehligkochend
2 Eigelbe (Gr. M)
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss, gerieben
Etwas Pfeffer, nach Belieben

Für die Panade:

100 g Weizenmehl (Typ 405)
2 Eier (Gr. M)
100 g Paniermehl

Fürs Frittieren:

Öl

Zubereitung:

Für den Kartoffelteig:

Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen.

Nach dem Abkühlen durch eine Kartoffelpresse pressen oder mit dem Kartoffelstampfer in einer Schüssel zerstampfen. Die restlichen Zutaten dazugeben und abschmecken.

Je eine kleine Menge Kartoffelbrei zwischen den Händen zu gleich großen, länglichen Krokette formen. Optional: Den Kartoffelteig zunächst in eine etwas dicker als daumendicke Schlange rollen und

Rezept

diese dann in gleichmäßige 5–7 cm lange Stücke schneiden. Anschließend die Enden mit den Händen etwas abrunden.

Für die Panade:

Für die Panade Eier verquirlen und die Kroketten erst in Mehl, dann in Ei und anschließend im Paniermehl wenden.

Fürs Frittieren:

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Kroketten portionsweise darin frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Das Rezept gibt es auch online: [Knusprige Kroketten](#)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank