

Kartoffelpuffer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln mehlig kochend

4 Eier

6 EL Mehl

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel und wer mag kann noch Knoblauch dran machen

Muskat, Salz, Pfeffer Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung:
Kartoffeln und Zwiebel in der Trommelraffel mit dem Kronentrommeleinsatz reiben. Geht ratz fatz.

Dann Eier dazu, Mehl und Gewürze, alles gut durchmischen
Öl heiss werden lassen und immer ca. einen großen Löffel voll ins Öl geben das sie so Handteller groß sind ungefähr und braten, dann auf ein Zewa geben damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird.



Nun zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben.

Dazu passt, Apfelmus, Sauerrahm mit Kräutern, Lachs, Schinken etc.



Kroketten – Variationen

Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

Zutaten für vier Personen:

500 g Kartoffeln

2 Eigelb

2 EL Mehl

1 1/2 TL Salz

Zum Panieren:

1 Ei

4 EL Mehl

Paniermehl

Fett zum frittieren

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, anschließend schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

500g mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke

30g Butter flüssig

Ca. 2TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Muskat

Zubereitung:

500g mehlig kochende Kartoffeln

mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen mit:

2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke

30g Butter flüssig

Ca. 2TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser, dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag...

Kroketten in Legoform



<

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten und Zubereitung:

500g mehliges Kartoffeln weich kochen

Schälen und fein passieren, etwas auskühlen lassen

2 Eigelb

25g Butter weich

35g Kartoffelstärke

Salz, Muskat, Paprika und Pfeffer

Mit dem K-Haken gut mischen

Masse in Lego-Eiswürfelform aus Silikon drücken und tiefkühlen.

Paniermehl sehr fein cuttern im Multi.

Die gefrorenen Legos im Paniermehl wenden und gefroren bei 180° goldbraun frittieren.