

# 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 Wursthüller 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...