

Rezept

Chili-Cheese-Kroketten mit Barbecue-Dip

Ein Rezept von Chili-Cheese-Kroketten mit Barbecue-Dip, am 29.09.2023

Zutaten

Für die Kroketten:

2,5 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
4 Eigelb (M)	125 g Butter
frisch geriebene Muskatnuss	500 g Cheddar
200 g Jalapeños	4 Eier (M)
100 g Mehl (Type 405)	200 g Semmelbrösel

Für den Dip:

1 Knoblauchzehe	1 EL Öl
150 ml Bourbon Whiskey	100 ml Aceto balsamico
100 g Tomatenmark	2 EL Sojasauce
1 EL Worcestershire-Sauce	4 EL Honig
1 EL mittelscharfer Senf	Rauchsalz

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten	2 l Öl zum Frittieren
-------------------	------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1051 kcal, 59 g F, 32 g EW, 81 g KH

Zubereitung

1. Für die Kroketten die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. garen, dann abgießen, pellen, halbieren und ca. 10 Min. ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder ganz fein zerstampfen. Eigelbe, Butter, Salz und Muskatnuss dazugeben und die Zutaten gut vermengen. Cheddar und Jalapeños klein würfeln und mischen. Jeweils 3 EL Kartoffelteig mit bemehlten Händen flach drücken, in die Mitte je 1 TL Cheddar-Jalapeño-Mischung geben und den Teig drumherum hüllen.
2. Die Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einem flachen Teller verteilen. Die Kroketten nacheinander zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.
3. Das Öl zum Frittieren in einem weiten Topf stark erhitzen. Wenn an einem ins Öl gehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug. Die Kroketten darin portionsweise in je ca. 3 Min. goldbraun frittieren. Die fertigen Kroketten mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, auf Küchenpapier entfetten und warm stellen.

4. Für den Dip Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Pfanneninhalte mit Whiskey und Aceto balsamico aufgießen und bei großer Hitze auf mindestens die Hälfte reduzieren. Tomatenmark in die Sauce einrühren und diese mit Sojasauce, Worcestershiresauce, 3-4 EL Honig, Senf und Rauchsatz abschmecken. Den Dip auf acht Schälchen verteilen, die Kroketten auf einer großen Platte anrichten und sofort zusammen mit dem Dip servieren.