

Rezept

Hähnchen-Schinken-Kroketten

Ein Rezept von Hähnchen-Schinken-Kroketten, am 14.04.2024

Zutaten

1 Hähnchenbrustfilet (etwa 150 g)	Salz
Pfeffer	1 EL Olivenöl
50 g Serranoschinken	1 Schalotte
100 g Butter	5 EL Mehl
½ l Milch	Muskatnuss, frisch gerieben
3 Eier	100 g Semmelbrösel
neutrales Pflanzenöl zum Frittieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4-5 Min. braten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch und den Schinken durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken.
2. Die Schalotte schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht braun werden lassen. Die Schalotte darin bei mittlerer Hitze 1 Min. glasig anbraten. Mehl hinzufügen und unter Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach die Milch dazugießen und mit dem Schneebesen kräftig unterrühren, so dass eine glatte Sauce entsteht. Bei schwacher Hitze 5 Min. leise kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren. Fleisch und Schinken unter die Sauce mischen und noch 2 Min. unter Rühren leise kochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Masse abkühlen lassen und zugedeckt 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Eier in einem tiefen Teller leicht verquirlen. Auf einem zweiten Teller die Semmelbrösel bereitstellen. Jeweils 1 EL von der Hähnchen-Schinken-Masse abnehmen und mit einem zweiten Esslöffel zu einer Nocke formen. Die Nocken erst im Ei, dann in den Bröseln wenden und zum Schluss mit den Händen zu etwa 5 cm großen, länglichen Kroketten formen. Es sollen 20 Kroketten entstehen.
4. In einer Pfanne mit hohem Rand (oder in der Fritteuse) reichlich Öl erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man hineinhält, Bläschen aufsteigen. Kroketten portionsweise ins heiße Öl geben und in etwa 5 Min. goldbraun frittieren, dabei einmal vorsichtig wenden. Herausheben und auf Küchenpapier entfetten.