

Rezept

Knusprige Kroketten

Ein Rezept von Knusprige Kroketten, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|--------------|---------------------------|---------------|--------------|
| 700 g | mehligkochende Kartoffeln | | Salz |
| 2 | Eier | | Pfeffer |
| 100 g | Mehl | 1 TL | Pflanzenöl |
| 200 g | Semmelbrösel | 1,5 kg | Frittierfett |
| | Mehl zum Bearbeiten | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit 1 TL Salz bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. garen. Eier trennen. Kartoffeln abgießen, heiß pellen und durch die Presse drücken oder fein zerstampfen. Die heiße Masse mit den Eigelben mischen, salzen und pfeffern.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und zu gut daumendicken Rollen auf die bemehlte Arbeitsfläche spritzen. Die Rolle in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und vollständig auskühlen lassen.
3. Mehl in eine Schüssel geben. In einer zweiten Schüssel Eiweiß mit dem Öl verrühren und in die dritte Schüssel die Semmelbrösel geben. Das Frittierfett auf 175° erhitzen. Die Kartoffelstücke erst in Mehl, dann im Eiweiß und zuletzt in den Bröseln wenden, bis sie rundum paniert sind.
4. Im heißen Frittierfett die Kroketten in 4-5 Min. goldbraun ausbacken, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.