

Rezept

Kroket – niederländische Frikadelle

Ein Rezept von Kroket – niederländische Frikadelle, am 28.06.2026

Zutaten

1 Bund Suppengrün	500 g Rindergulasch
1 Bund glatte Petersilie	200 g Butter
250 g Mehl (Type 405)	1 Prise gemahlener Muskat
1/2 TL Cayennepfeffer	2 TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer
2 Eier (Größe M)	150 g Paniermehl
1 Liter Sonnenblumenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Suppengrün putzen. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Restliches Suppengemüse ebenfalls klein schneiden. Zusammen mit dem Fleisch in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Stunden schwach köcheln lassen.
2. Anschließend alles durch ein Sieb gießen und ca. 150 ml der Gemüsebrühe aufheben. Gulasch in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und gut verrühren. Brühe unter Rühren dazugießen. Anschließend Petersilie, Gewürze, Salz, Pfeffer und Fleischwürfel einrühren und zu einem Teig verkneten.
4. Teig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Eier verrühren und auf einen Teller verteilen. Paniermehl auf einen zweiten Teller geben und Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen.
5. Teig mit einem Esslöffel portionieren und zu kleinen Kroketten formen. Anschließend zuerst in Ei, dann in Paniermehl wenden und im heißen Fett goldbraun frittieren. Frikadellen auf Küchenpapier abtropfen lassen.