

Rezept

Scharfe Pilzkroketten

Ein Rezept von Scharfe Pilzkroketten, am 20.04.2024

Zutaten

150 g feste Champignons
1 kleine Zwiebel
¼ l Milch
Salz
¼ TL Chiliflocken

Außerdem

Mehl
60 g Semmelbrösel

30 g Butter
30 g Mehl
60 g Semmelbrösel
Pfeffer

1 Ei (L)
Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 4 g F, 2 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Die Champignons putzen und sehr fein hacken. 1 TL Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen, bis die austretende Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Pfanne beiseitestellen und die Pilze abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die restliche Butter (5 TL) in einem Topf aufschäumen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl darüberstreuen und bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen. Nach und nach die Milch dazugeben und unterrühren, bis die Mischung cremig ist. Bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. dick einkochen lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Semmelbrösel und die Pilze unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken pikant abschmecken und ca. 20 Min. quellen und abkühlen lassen.
4. Aus der Masse mit bemehlten Händen ca. 20 Kroketten formen. Das Ei in einer Schüssel verquirlen, die Semmelbrösel auf einen großen Teller streuen. Die Kroketten zuerst im Ei, dann rundherum in den Semmelbröseln wenden.
5. Reichlich Öl in einem hohen Topf oder in einer Fritteuse auf 170° erhitzen. Die Kroketten darin portionsweise in ca. 3 Min. goldbraun ausbacken, mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Am besten lauwarm servieren.