

## Kroketten hausgemacht

Rezept für 4 Portionen

480 g Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln  
vom Vortag  
2 TL Eiersatz\* oder 2 Eigelb  
10 g Speisestärke  
1 – 2 Eiweiß  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
etwas Wasser  
etwas Mehl

Sonnenblumenöl zum frittieren

Rezept von  
Kerstin Anja Mayer  
Thermomix-Repräsentantin

0173/74 26 037

Diese Kroketten sind geschmacklich so viel besser, als fertig gekaufte, und im Thermomix ist der Aufwand gering.

Extratipp:

Die Kroketten auf Vorrat herstellen (anfrittieren) und einfrieren.

Alle Zutaten, bis auf das Wasser und das Frittieröl in den Mixtopf geben und ca. 30 Sek./Stufe 4 gut vermengen. Falls der Teig zu krümelig ist, noch etwas Wasser zugeben. Der Teig darf nicht zu weich oder gar flüssig sein; er sollte sich – probieren! – relativ gut formen lassen.

Nun die Kroketten formen: zuerst eine Menge fest zusammendrücken, dann rollen und die Enden leicht andrücken.

Diese im Eiweiß und dann im Mehl wenden und in heißem Fett schwimmend oder in der Friteuse ausbacken. Man kann die Kroketten gut erst anfrittieren, dann im Backofen Einstellung Umluft-Oberhitze auf ca. 200° C 10 – 15 Min. fertig backen.

Wenn die Kroketten die gewünschte Bräune erreicht haben, auf 100° C zurückschalten. So lassen Sie sich warm halten, bis der Rest des Essens fertig ist.

Guten Appetit!