

Kartoffelkroketten

Zutaten für 4 Portionen

750 g	fest kochende Kartoffeln
1 TL	Salz
3	Eigelb
2	Eiweiß
100 g	Paniermehl
1 Msp.	Muskatnuss
2 EL	Mehl
Öl zum Frittieren	

Zubereitung

- Die Kartoffeln waschen, dünn schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.
- Das Kochwasser abgießen, die Kartoffeln gut ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Die Eigelbe und so viel Paniermehl unter die Kartoffelmasse rühren, dass ein formbarer, nicht klebriger Teig entsteht.
- Die Kartoffelmasse mit Salz und dem Muskat abschmecken und eine Rolle von etwa 6 cm Durchmesser formen.
- Die Rolle in knapp 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben mit leicht bemehlten Händen zu korkenförmigen Röllchen drehen.
- Die Röllchen zuerst in Mehl, dann im leicht geschlagenen Eiweiß und zuletzt im Paniermehl wenden.
- Die Kroketten portionsweise in etwa 6 Minuten von allen Seiten goldbraun frittieren, abtropfen lassen und servieren.