

# Selbstgemachte Kroketteen





---

### **Zutaten (4 Personen):**

50 dag mehlig Kartoffeln

1 Ei

Salz

2 Essl. Butter

2 Eidotter

Semmelbröseln

2 Essl Kartoffelstärke

Fett

---

### **Zubereitung:**

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der geschmolzenen Butter, den 2

Eigelben und der Kartoffelstärke vermischen. Mit dem Salz salzen und zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren, 2 Rollen formen und die Kroketten abschneiden. Mit dem Ei und den Semmelbröseln panieren und im erhitzten Fett goldbraun ausbacken.

**Tipp:** Die Kartoffeln habe ich im Kochtopf, indem sie gekocht wurden, ca. 5 Minuten zugedeckt ausdampfen lassen.