

Hier ist ein Rezept für 48 hausgemachte Kartoffelkroketten, die im Backofen gegart werden können:

Zutaten für 48 Kroketten:

Für den Kartoffelteig:

- 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 3 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Panade:

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 200 g Semmelbrösel

Zum Backen:

- Etwas Öl oder flüssige Butter zum Bestreichen
-

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten:

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen (ca. 20 Minuten).
2. Die gekochten Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer fein zerdrücken.

2. Teig herstellen:

1. Die Butter, die Eigelbe, Salz, Pfeffer und eine Prise frisch geriebene Muskatnuss in die warme Kartoffelmasse einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Kartoffelteig etwas abkühlen lassen, damit er formbar wird.

3. Kroketten formen:

1. Aus dem Teig gleichmäßige Portionen abteilen und zu walnussgroßen Rollen oder ovalen Kroketten formen. (48 Stück ergeben etwa 20–25 g pro Krokette.)

2. Die Kroketteen kurz im Kühlschrank ruhen lassen, damit sie fester werden.

4. Panieren:

1. Die Kroketteen zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wälzen.
2. Sicherstellen, dass die Kroketteen gleichmäßig mit Panade bedeckt sind.

5. Backen:

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kroketteen darauf verteilen.
3. Mit etwas Öl oder flüssiger Butter bepinseln, um eine knusprige Oberfläche zu erhalten.
4. Die Kroketteen im vorgeheizten Ofen ca. 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

Serviervorschlag:

Die Kroketteen passen hervorragend als Beilage zu Fleischgerichten, Gemüse oder Salaten. Auch ein Dip wie Aioli oder ein Kräuterquark ergänzt die Kroketteen wunderbar.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit! 😊