

Krokette selber machen: So gelingen sie garantiert

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

500 g mehlig kochende Kartoffeln
3 Eier
Salz
1/2 Teelöffel Muskat
Mehl zum Panieren
Semmelbrösel zum Panieren
1 kg Frittierfett

Besonderes Zubehör

Kartoffelstampfer

Ich kann es ja verstehen – es ist so schön einfach und bequem, eine Tüte mit bereits fertigen Kroketten aufzureißen, sie auf einem Backblech zu verteilen und in den Ofen zu schieben oder sie schnell in der Fritteuse knusprig zu garen. Aber ernsthaft: diesen Beilagenklassiker bekommst du auch selber 1a hin.

Ich reihe mich in die Schlange ein, wenn es bei manchen Dingen darum geht, diese schon fertig zu kaufen, statt selber zuzubereiten. Bei Kroketten habe ich anfangs auch gedacht: „Wieso sollte man die selber machen? Die schmecken doch auch gekauft ganz gut.“ Aber schon der erste Versuch mit hausgemachten Kroketten hat mich

eines besseren belehrt. Und ich versichere dir, der Kartoffelteig ist überhaupt nicht aufwendig in seiner Zubereitung, du schmeckst deutlich die frisch verarbeiteten Kartoffeln raus und du bist mindestens genauso schnell fertig, als wenn du erst noch zum Supermarkt eilen musst, um die Tiefkühlvariante zu besorgen. Also, bist du startklar?

Grundlage schaffen: Der Teig für Kroketten

Krokette gibt es in vielen Varianten und Formen. Man kennt sie als Röllchen, Kugeln oder ähnlich wie ein Sahnehäubchen als Prinzess- oder Herzoginkartoffeln. Dabei muss die Grundmasse aber nicht immer aus Kartoffeln bestehen. Die niederländischen Bitterballen oder die spanischen Albóndigas beispielsweise werden aus Fleisch zubereitet. In anderen Küchen findet man auch Kroketten aus Gemüse, Couscous oder Fisch. Du siehst schon, die Basis, aus der sich Kroketten herstellen lassen, ist variabel. Aber um die klassischen Röllchen zuzubereiten, braucht man erst einmal Kartoffeln.

Am Anfang war die Kartoffel – welche Sorte brauche ich?

Adretta, Bintje, Meldoy, Melina – such' dir eine aus, Hauptsache sie ist mehlig kochend, denn dann schmecken die Kroketten hinterher schön intensiv nach Kartoffeln und bekommen eine fluffige Textur. Außerdem machen sie den Teig geschmeidig, aber fest genug, um ihn gut formen zu können. Ist er zu matschig und zu weich, lässt er sich nicht zu gleichmäßigen Röllchen verarbeiten und panieren. Beim Ausbacken in heißem Öl oder im Backofen bilden sich dann Risse und die Kruste platzt auf. Kein schöner Anblick, aber zum Glück lässt sich da schon bei der Zubereitung des Kartoffelteigs vorbeugen.

Das A und O bei der Zubereitung der Kartoffelmasse

Wichtig ist, dass die gekochten Kartoffeln richtig ausdampfen und ganz trocken sind, bevor du ihnen mit dem Kartoffelstampfer oder einer Presse zu Leibe rückst, denn so bekommt der Teig die ideale Konsistenz. Dafür

Kroketten selber machen: So gelingen sie garantiert

lässt du die abgeschütteten Knollen am besten einfach im Topf auf der noch heißen Herdplatte für ein paar Minütchen stehen, bis kein Dampf mehr aufsteigt. Wenn du größere Mengen Kroketten zubereiten möchtest und dafür mehr Teig benötigst, kannst du die Kartoffeln auch im leicht geheizten Backofen austrocknen lassen. Wenn du hinter diesen Punkt ein Häkchen setzen kannst, geht's mit dem Stampfen weiter.

Mach die Kartoffeln platt

Ideal ist es natürlich, wenn man eine Kartoffelpresse zur Hand hat. Damit lassen sich die Kartoffeln fix zerdrücken und mit Eigelb, Muskatnuss und Salz zu einer gleichmäßigen Kroketttenmasse vermengen, die frei von Stückchen ist.

Mit einem einfachen Kartoffelstampfer bekommst du das aber natürlich auch hin, da musst du dann nur ein bisschen sorgfältiger zerdrücken und länger stampfen, bis alle Stückchen weg sind.

Sollte dein Teig doch zu weich geraten sein, kannst du ihn auch noch für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. So wird die Masse wieder etwas fester. Und dann kann es schon mit dem Formen losgehen.

Kroketten formen

Dafür nimmst du immer eine kleine Menge Kartoffelteig und rollst diesen zwischen beiden Händen in Kroketttenform. Wenn dir das gerade bei größeren Mengen zu mühselig ist, habe ich noch einen Tipp für dich:

Füll den Teig einfach in einen Spritzbeutel und ziehe eine längere Linie mit der Kartoffelmasse auf etwas Backpapier. Mit einem Messer kannst du diese dann einfach in gleich große Stücke schneiden und hast sie sofort in Kroketttenform parat. Praktisch, was?

Damit das mit dem Panieren genauso einfach von der Hand geht, hab ich dafür auch noch mal einen kleinen Trick auf Lager.

Kroketten panieren

Die frittierten oder gebackenen Kartoffelröllchen werden nur so schön einheitlich Braun und knusprig, wenn sie vorher sorgfältig paniert werden. Schließt sich der Mantel aus Ei und Semmelbrösel nicht gleichmäßig um die

Kroketten, kann es passieren, dass sie beim Ausbacken in Fett oder im Backofen Risse bekommen und aufplatzen. Damit das nicht passiert, tunkst du die Kroketten zunächst komplett in ein Schälchen mit verquirltem Ei und wälzt sie anschließend im Paniermehl, sodass sie vollständig bedeckt sind und kein Fitzelchen mehr von der Kartoffelmasse zu sehen ist.

Um dir das Hantieren mit den weichen Röllchen aber einfacher zu machen, ist dieser Trick hilfreich:

Leg die Kroketten vor dem Panieren für 15 Minuten ins Eisfach und lass sie kurz anfrieren. So kannst du sie danach ganz einfach panieren, ohne, dass sie ihre Form verlieren oder kaputt gehen.

Wenn du gleich eine größere Menge Kroketten zubereitest, kannst du hinterher einen Teil super einfrieren und hast direkt selbst gemachte, frische Kroketten im Haus, die sich flott heiß machen lassen.

Kroketten frittieren, backen oder braten

Deine selbstgemachten Kroketten kannst du frittieren, in der Pfanne ausbacken oder im Ofen zubereiten.

Für die **Zubereitung in der Pfanne** verwendest am besten eine beschichtete, sodass die Panade nicht am Boden haften bleibt. Dafür erhitzt du einfach 3 EL Öl und brätst die Kroketten bei mittlerer Hitze rundum goldbraun.

Möchtest du sie **im Ofen backen**, legst du deine Kartoffelröllchen auf ein Backblech mit Backpapier und lässt sie für etwa 20 Minuten bei 200 °C bräunen. Oder so lange, bis sie dir von ihrer Färbung her gefallen.

Das **Frittieren** hat den Vorteil, dass die Kroketten nach gerade mal 4 Minuten fertig sind und gleichmäßig bräunen, ohne dass du sie zwischendurch wenden musst. Dazu erhitzt du etwa 2 Liter Öl in einem Topf auf 180 °C. Hast du kein Küchenthermometer zur Hand, kannst du auch den Holzstäbchentest machen. Die richtige Temperatur ist erreicht, sobald kleine Bläschen aufsteigen. Wichtig ist, dass du für das Frittieren ein Öl verwendest, das einen hohen Rauchpunkt hat, wie zum Beispiel Erdnussöl.

Und dann kann es losgehen. Gib immer ein paar Kroketten ins heiße Fett, aber nicht zu viele. So bleibt die Temperatur des Öls konstant und die Kroketten haben

Kroketten selber machen: So gelingen sie garantiert

genügend Platz zum Bräunen. Sind sie dir braun und knusprig genug, kannst du sie mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Hier nochmal alle Schritte im Schnelldurchlauf.

Grundrezept für Kroketten - Schritt für Schritt

- 1 -

In einem großen Topf gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und anschließend 20 Minuten weich kochen. Danach abgießen und kurz abkühlen lassen.

- 2 -

Über einer großen Schüssel die Kartoffeln mit Hilfe eines Kartoffelstampfers oder einer Kartoffelpresse zerdrücken.



- 3 -

Das Eigelb von 2 Eiern vom Eiweiß trennen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.



- 4 -

In einer kleinen Schüssel das verbleibende Ei mit einer Gabel verquirlen. Aus dem weichen Kartoffelpüree vorsichtig längliche Kroketten formen.



- 5 -

Kroketten zunächst in Mehl, dann im verquirltem Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

- 6 -

In einem Topf oder einer tiefen Pfanne das Frittierfett erhitzen. Bei Bedarf kannst du mit einem Holzstäbchen testen, ob das Fett die richtige Temperatur hat. Tauchst du es ein und es steigen kleine Bläschen auf, ist es heiß genug.

- 7 -

Kroketten selber machen: So gelingen sie garantiert

Je ein paar Kroketten im heißen Fett goldbraun backen.
Mit einer Schaumkelle herausnehmen.



- 8 -

Kroketten auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm genießen.

