



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Erdäpfel, mehlig
150 ml Wasser
30 g Butter
140 g Mehl
2 Stk. Eier
Salz
Frittierfett

Mein persönlicher Tipp

Die Erdäpfel-Brandteigmasse kann nach Belieben zu Kroketten, Birnen oder zu Bällchen geformt werden. ... Nach dem Frittieren in die Birnen als Garnitur einen Petersilienstängel stecken!:

Karin Kronschnacher

Seminarbäuerin im Bezirk Amstetten

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich: *Rindfleisch - trendig & traditionell mit köstlichen Beilagen*

Kroketten aus Erdäpfel-Brandteig

Zubereitung

- Wasser aufkochen, Butter und Mehl einrühren. So lange mit dem Kochlöffel rühren bis sich der Teig vom Boden löst.
- Eier, Salz und passierte Erdäpfel mit dem Mixer und dem Knetharken unterrühren.
- Mit dem Spritzsack auf ein befettetes Backtrennpapier die Kroketten dressieren.
- Die Kroketten dann einige Minuten bei ca. 170 °C goldbraun frittieren.

