



**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 Kronschnager**

Seminarbäuerin im Bezirk Amstetten

## Kroketten aus Erdäpfel-Brandteig

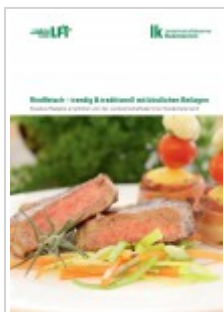


Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

**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.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer

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

