Wildkräuter-Kroketten

Erdäpfel-Topfen-Teig

Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1	kg	Erdapfel, mehlig
2	EL	Topfen
300	g	Mehl (griffig)
		Salz
1		Ei
		Muskat, gerieben
100	g	Wildkräuter
		Semmelbrösel

Mein persönlicher Tipp

Die Kräuter sollen in der Mitte der Krokette sein, damit diese möglichst nicht anbrennen und dem Teig das Wildkräuter-Aroma geben.

Anneliese Stinglmayr
Bäuerin aus Gmunden

Foto: Stefan Stinglmayr - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Frische Wildkräuter, wie Schafgarbe, Löwenzahnblätter, Wilder Knoblauch, Spitzwegerich, Taubnessel, ... pflücken, waschen und fein schneiden.
- Erdäpfel kochen, schälen und mit einer Erdäpfelpresse pressen.
- Topfen, griffiges Mehl, Salz, Ei, etwas geriebene Muskatnuss dazugeben.

Kroketten formen und backen

- Rasch einen Teig daraus kneten und eine Rolle formen.
- Mit einem Messer Teigscheiben schneiden.
- Die Wildkräuter mit einem Löffel auf die Teigscheiben portionieren (Bild 1).
- Teigscheiben mit den Kräutern einschlagen und Kroketten formen (Bild 2).
- Anschließend in Semmelbrösel walzen und in heißem Fett unter mehrmaligen Wenden herausbacken bis sie goldbraun sind (Bild 3).

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Bild 1 Bild 2 Bild 3

Quellen:

Anneliese Stinglmayr: *Privatrezept*

Gutes vom Bauernhof
Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20