



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 Kroquette sein, damit diese möglichst nicht anbrennen und dem Teig das Wildkräuter-Aroma geben.



Anneliese Stinglmayr
Bäuerin aus Gmunden

Quellen:



Anneliese Stinglmayr: *Privatrezept*

Wildkräuter-Kroketten

Erdäpfel-Topfen-Teig



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).



Bild 1 Bild 2 Bild 3

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

– Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentrale für den ländlichen Raum



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN