

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

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).

Image not foundImage not foundImage not foundvan type unknown



Bild 1



Bild 2



Bild 3