

POMMES CROQUETTES

Zutaten: 500 g gekochte, heisse Kartoffeln
30 g Tafelbutter
2-3 Eigelb, je nach Grösse
Salz und Aromat
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnus

zum Panieren: 3-4 Eier, zerklopft
Paniermehl

Zubereitung:

Die frisch gekochten Kartoffeln nach dem Abgiessen, nochmals in die gleiche Pfanne geben, um die letzte Flüssigkeit zu entziehen. Durch eine Kartoffelpresse drücken, sofort die Butter, Salz, Muskat, Pfeffer und zum Schluss die Eier dazugeben. Alles sehr gut mischen. Auf bemehlter Unterlage ca. 1 1/2 cm dicke und 5 cm lange Rollen formen. Dann die Kroketten panieren. In heissem Oel portionenweise schwimmend gold-braun backen.