Kroketten

Die köstlichen Kartoffelteigröllchen sind eine ideale Beilage zu Schnitzel und Bratengerichten!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 Personen

500g Kartoffeln, mehlig kochend
1 Eigelb
1 TL Butter (ggf. laktosefrei), weich
Salz
Muskat
glutenfreies Paniermehl

Fett zum Frittieren

1. Die Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Den warmen Kartoffelschnee mit Eigelb, Butter, Salz und Muskat verkneten, auskühlen lassen.
3. Den Teig zu daumendicken Rollen formen, in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und in Paniermehl wälzen.
4. Das Fett erhitzen. Die Kroketten darin goldgelb backen, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen.

rezepte-glutenfrei.de