

Champignons Krokette



Zutaten: für 4 Personen

250g Champignons
1EL Butter
1 klein gehackte Zwiebel
4 entrinde Toastbrotsc

1/2 dl Rahm

1/2 dl Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 geschälte Kartoffeln

2 EL Maizena

2 EL Mehl

2 Eier

100g Paniermehl

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

- Die Champignons waschen und hacken.
- Butter in Pfanne zergehen lassen und die Pilz mit den Zwiebeln und der Petersilie dünsten. Würzen.
- Toastbrot in kleine Würfel schneiden, Milch und Rahm aufkochen und über die Brotwürfel giessen.
- Brot und Pilze vermischen.
- Die Kartoffeln weichkochen und durch Passevite treiben.
- Mit der Pilz-Brotmasse vermischen. Würzen und erkalten lassen.
- Aus der Masse kleine Krokette formen, Mehl und Maizena vermischen, die Krokette darin wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und mit Paniermehl panieren. Gut andrücken.
- Bei 180 Grad frittieren.
- Mit Zitronen und Tatarsauce servieren.