



Roude Bouf Käse- Kroketten



regional
handgemaach
vum Haaff

BERDORFER.LU



Roude Bouf Käse-Kroketten

Vorbereitung: 20 min | Rezept für 20 Kroketten

Zutaten für die Masse

- 200 g Berdorfer Roude Bouf
- 45 g Butter
- 100 g Mehl
- 400 ml Milch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Zum Frittieren

- 2 Eier
- 4 EL Paniermehl
- 1 Liter hochohitbares Pflanzenöl

Zubereitung

Roude Bouf grob reiben.

In einem Topf bei mittlerer Temperatur aus Butter, Mehl und Milch eine klassische Mehlschwitze herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Käse zugeben, unter Rühren erwärmen bis er sich aufgelöst hat. Masse dünn auf eine Platte streichen und kalt werden lassen.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Paniermehl in einen zweiten tiefen Teller geben. Öl in einem Topf erhitzen. Temperatur prüfen: an einem Holzstäbchen sollten im Öl kleine Bläschen aufsteigen. Backofen zum Warmstellen aufheizen.

Erkaltete Krokettenmasse zu etwa 1,5 cm dicken Rollen formen und diese zu 20 Käsekroketten schneiden. Stücke erst im Paniermehl, dann im Ei wenden.

Max. fünf Kroketten auf einmal frittieren. Fett abtropfen lassen und bis zum Servieren warm stellen.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf
www.berdorfer.lu/rezepte
oder Code scannen



Rezept 11/2021

BERDORFER.LU