



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Croquetas



Eine köstliche Tapas-Variante, die kleinen Krokettchen mit unterschiedlichen Füllungen sind einfach nur sagenhaft! Sie sehen nach nichts aus, doch ihr Inhalt lässt das Herz jedes Gourmets schneller schlagen.

Mehr zu Croquetas unter [Esskultur](#)

Hier zum Ausprobieren ein klassisches, bewährtes Rezept:

Croquetas mit Hühnerfleisch:

- 300 g Hühnerfleisch, gegart, sehr fein geschnitten
- 2 Zwiebeln, sehr fein geschnitten
- 125 g Butter
- 150 g Mehl
- 400 ml Milch
- 250 ml Hühnerbrühe, kräftige
- 1 Prise Muskat, frisch gerieben
- 1 Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

für die Panade:

- 2 Eier
- 1 Prise Mehl
- 1 Prise Semmelbrösel
- 500 g Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Zwiebeln mit einer Reibe zu einer feinen Mousse verarbeiten. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Zwiebeln hinzugeben und auf mittlerer Stufe glasig anschwitzen. Nebenbei das Hühnerfleisch in einem Mixer verarbeiten. Das zerkleinerte Hühnchen sollte dann 8 Minuten angebraten werden. Doch Achtung! Es Fleisch soll nicht knusprig werden. Für einen besonders kräftigen Geschmack können nun ein Teelöffel Instantbrühe oder ein Brühwürfel hinzugegeben werden. Danach mit einem Sieb das Mehl hinein rieseln lassen und alles gut verrühren. Ist eine homogene Masse entstanden, wird Milch und Brühe hinzugegeben. Nun kräftig rühren, damit die Sauce nicht verklumpt. Danach kann die Masse nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abgeschmeckt werden. Anschließend sollte die Sauce für 20 Minuten auf mittlerer Stufe einkochen. Immer wieder umrühren!

Nach dem Kochen wird die Sauce in eine Schüssel umgefüllt und für 5 Minuten zum Abkühlen beiseite gestellt. Nun die Sauce mit Frischhaltefolie abdecken. Ein Tipp: die Folie direkt auf die Masse legen, sonst bildet sich eine Haut. Die Sauce für mindestens 4 Stunden oder noch besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nach dem Auskühlen hat die Masse eine stichfeste Konsistenz. Nun können mit einem Esslöffel daraus kleine Portionen entnommen werden. Diese werden zu kleinen Krokettchen gerollt und anschließend in Mehl gewälzt. Danach die Röllchen in das zuvor verrührte Ei geben und in den Semmelbröseln wenden. Mit etwas Salz und Pfeffer bekommt die Panade einen würzigeren Geschmack. Eine Pfanne mit reichlich Öl vorbereiten oder die Fritteuse anschalten. Sobald das Fett heiß geworden ist, werden die Rollen bei mittlerer Hitze gebacken, bis sie eine goldbraune Färbung bekommen.

Viel Glück!

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

