Sellerie-Kroketten

Kategorien:	Gemüse, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/2 kg Knollensellerie
1/2 kg Kartoffeln (mehlige)
1/4 l Milch
4 EL Butter oder Margarine
Salz
Pfeffer gemahlen
4 Eigelb
4 EL Semmelbröseln
Öl oder Backfett zum Herausbraten

Zubereitung

Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden.
Getrennt voneinander in Salzwasser weich kochen.
Beides abgetropft durch ein Haarsieb streichen.
Milch erhitzen und mit der Butter oder Margarine, Salz und Pfeffer unter dem Sellerie- und Kartoffelbrei mischen.
Den Brei z.B. in einer Stahlschüssel bei mittlerer Hitze schlagen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
Danach das Eigelb unterrühren und weiterschlagen, bis das Püree steif ist.
Die Masse abkühlen lassen.
Nach dem Abkühlen aus dem Brei Kroketten formen, in Semmelbröseln wenden und in erhitztem Fett schwimmend herausbacken.
Mit Blattsalat oder z.B. Tomatensalat servieren.