Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Herstellung von Käsekroketten

Zutaten

- 250 250 g geriebener Henri Willig Gouda-Käse
- 500 500 Milliliter Gemüsebrühe
- 75 75 g ungesalzene Butter
- 100 100 Gramm Mehl
- 1 1 Knoblauchzehe
- 1 1 Esslöffel Senf
- 4 4 Gelatineblätter
- Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 2 Eier
- 50 50 g Mehl
- Semmelbrösel

Vorbereitung

Diese Käsekroketten sind eine köstliche Alternative zu normalen Kroketten!

So machen Sie etwa 25 Käsekroketten:

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein. In der Zwischenzeit die Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und rühren, bis es kocht. Unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe zugeben, bis alles aufgesogen ist.
Den Herd ausschalten und den Käse, Senf, Zwiebelpulver, Pfeffer, eingeweichte Gelatine und Salz hinzufügen.

Gut umrühren und dann die Mischung in eine mit Folie ausgelegte Auflaufform geben. Eine Stunde außerhalb des Kühlschranks abkühlen lassen und dann noch etwa 4 Stunden im Kühlschrank.

Für die Panade das Mehl, die Eier und die Semmelbrösel jeweils in einen separaten tiefen Teller geben. Kugeln aus der Käsemischung rollen und durch das Mehl, dann durch das Ei und dann durch die Semmelbrösel ziehen. Die Kugeln eine Weile in den Kühlschrank stellen und dann frittieren. Etwa 3 Minuten pro Kugel.

Danke für dein köstliches Rezept Danielle (@Foodaholic.co.uk)