



Korokke

Portionen

4

Wartezeiten

Zutaten

Füllung

- 900g Kartoffeln
- 1 Gemüsezwiebel
- 450g Rinderhack
- 0.5 Teelöffel Salz
- 0.25 Teelöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Butter

- 0.5 Teelöffel Salz

Panko

- 60g Mehl (405)
- 3 Eier (L, ~50g ohne Schale)
- 120g Panko

Zum Frittieren

- ~1l Öl

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und die Augen entfernen
2. Kartoffeln in 4 gleich große Stücke schneiden
3. Kartoffeln kochen, bis ein Spieß leicht durch die Kartoffel geht, etwa 15-20 Minuten
4. Zwiebel fein hacken
5. Die Zwiebeln sautieren, bis sie glasig und weich sind, etwa 12-15 Minuten
6. Das Fleisch dazugeben und zerkleinern
7. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
8. Umrühren und den Herd ausschalten, wenn das Fleisch nicht mehr rosa ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen
9. Kartoffeln abgießen sobald sie gar sind und bei schwacher Hitze die restliche Feuchtigkeit vollständig verdampfen lassen
10. Die noch heißen Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und den Dampf entweichen lassen
11. Die Butter dazugeben, salzen und pfeffern und alles gut miteinander vermengen

12. Flüssigkeit vorsichtig aus der Fleisch-Mischung herausdrücken
13. Die Fleischmischung zu dem Kartoffelpüree geben und alles miteinander vermengen
14. Solange die Mischung noch warm, aber nicht heiß ist, mit dem Formen der Patties beginnen (traditionell oval, ca. 5 cm lang), dabei Lufteinschlüsse vermeiden.
15. Die Patties 15-30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, um Tröpfchenexplosionen beim Frittieren zu vermeiden
16. Je eine Schale für Mehl und Panko vorbereiten und die Eier in eine kleine Schüssel schlagen
17. Jedes Pattie in Mehl wenden und den Überschuss abschütteln, dann in Ei wälzen und mit Panko bestreuen und etwas festdrücken
18. Jeweils 2-3 Korokke in 175°C Öl schwimmend frittieren, bis sie goldbraun sind, etwa 2-3 Minuten, erst drehen wenn eine Seite schön gebräunt ist
19. Die Korokke auf ein Gitter oder ein Papiertuch legen, um das überschüssige Öl abzutropfen.

Quellen

- [Just One Cookbook](#)

