



MONTENAUER TAPAS - KROKETTEN MIT SCHINKEN



Zubereitungszeit: ca. 90 min.



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

1 Zwiebel
160 g Montenauer Schinkenwürfel
1 EL Olivenöl
50 g Butter
100 g Mehl
375 g Milch

2 Eier
1 Eigelb
150 g Semmelbrösel
1 Limette
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

1. Ei und ein Eigelb aufschlagen.
2. In einem Topf die Butter zerlassen und zusammen mit dem Olivenöl aufschäumen.
3. Mehl in den Topf mit einrühren und die Masse goldbraun rösten.
4. Kalte Milch dazu gießen und gut unterrühren.
5. Masse kurz aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen.
6. Schinkenwürfel und Eier unterrühren, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. (Zum verfeinern Petersilie klein schneiden und unterrühren). Die Masse anschließend kaltstellen.
7. Aus der inzwischen erkalteten Masse Nocken abstechen und diese mit den Semmelbröseln panieren.
8. Die panierten Krokettchen anschließend in schwimmendem Fett goldbraun herausbraten.

Die fertigen Montenauer Krokettchen mit etwas Petersilie und Limettensaft servieren!