

Hähnchenkroketten

Croquetas de pollo



Zutaten für 16-20 Stück:

250 g Hähnchenbrust
3 EL Olivenöl
40 g Butter
60 g Mehl
300 ml Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Cayennepfeffer (optional)
2 Eier
Mie de Pain (aus 2 Scheiben Toastbrot)
Öl zum Frittieren

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Hähnchenbrustfilet quer in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne in einem EL Olivenöl braten. Dann in kleine Stückchen schneiden und diese in einem Blitzhacker weiter zerkleinern.

2. Olivenöl und Butter in einer Sauteuse erhitzen. Das Mehl nach und nach einrühren. Milch erhitzen und zusammen mit dem Fleisch zugeben. Die Masse dicklich einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Optional auch noch mit Cayennepfeffer. 20 Minuten abkühlen lassen, dann für 2

Stunden in den Kühlschrank geben.

3. Mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und mit bemehlten Händen Krokettenscheiben formen, zuerst in verquirltem Ei und dann in Mie de pain (alternativ in Semmelbröseln) wenden.

4. Bei 160°-180° goldbraun frittieren, etwa 2-3 Minuten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchentüchern entfetten.

Hinweise:

Darauf achten, dass die Krokettenscheiben dick genug sind.

Als Dip dazu zum Beispiel Paprikasauce (Mojo) reichen. Oder auch ganz einfach Mayonnaise oder Aioli.

Für Tapas oder als Vorspeise 1-2 Stück reichen, als kleine Hauptspeise mit einem Salat 3-4 Stück pro Person rechnen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 3 h, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023