

## Kroketten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
1 St. Eigelb  
Salz, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und im Salzwasser **weichkochen**, abdämpfen im Topf. Kartoffel noch heiß pressen, mit Salz und Muskat würzen und mit dem Eigelb zu einer Masse vermengen. Noch heiß zu Walzen von ca. 1,5 cm Durchmesser und 4 cm Länge formen. Danach die kalten Rollen panieren und frittieren