

Kartoffelkroketten

- Zutaten:**
- 1 kg Kartoffeln
 - 100 g Hafer
 - 2 TL Kräutersalz
 - 2 TL Kümmel, gemahlen
 - 2 EL Sauerrahm
 - 6 EL Vollkornsemmelbrösel
 - Butter zum Ausbacken

Zubereitung: Kartoffeln mit der Schale garen. Anschließend pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Frisch gemahlener Hafer (Getreidemühle eingestellt wie Frischkornbrei), Salz, Kümmel und Sauerrahm dazugeben und durchkneten. Runde oder längliche Kroketten formen; in den Semmelbröseln wälzen, bei mäßiger Hitze in Butter hellbraun backen. Ergibt, je nach Größe, 10–16 Stück. Kartoffelkroketten schmecken als Beilage zu Hülsenfrüchten, Gemüse oder zu Frischsalaten. Quelle: "Iss, mein Kind" von Ilse Gutjahr, emu-Verlag