

Croquettas de Jamon

mit Chili-Schinken

Was du dazu benötigst

200g Chili-Schinken
3 EL Butter
35g Mehl (Type 405)
360ml Milch
Etwas Muskatnuss
Etwas Salz & Pfeffer

Zum Frittieren:

2 Eier
70g Mehl (Type 405)
100g Semmelbrösel
Etwas Pflanzenöl zum Frittieren



Zubereitung

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren für etwa zwei Minuten anschwitzen. Die Milch nach und nach zugeben unditerrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht und sich leicht vom Topf lösen lässt.

Den Chili-Schinken in kleine Würfel schneiden, zur Masse zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig auf einen großen Teller geben, glattstreichen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Zum Frittieren je eine Schüssel mit verquirltem Ei, eine mit Mehl und eine weitere mit Semmelbröseln vorbereiten.

Vom Teig jeweils etwa einen Esslöffel abstechen und entweder zu einer Kugel oder in eine ovale Form rollen. Die Croquettas kurz im Mehl wenden, danach ins verquirlte Ei tauchen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Darauf achten, dass sie komplett ummantelt sind, sonst läuft der Teig beim Frittieren aus.

Öl in einem hohen Topf erhitzen und jeweils maximal drei Croquettas gleichzeitig von allen Seiten langsam und gleichmäßig frittieren, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und auf Papiertüchern abtropfen lassen.

Tipp

Zum Frittieren so viel Öl in den Topf geben, dass die Croquettas gut darin schwimmen können.

Portionen

4 Portionen

Dauer

40 Minuten Vorbereitung:

20 Minuten Kochzeit: 20

Minuten **Level**

Mittel

