

Spargelkroketter

Für 4 Personen

Zutaten

Füllung

- 20 Stangen Spargel
- 1 l Hühnerbrühe
- 0,5 l Rahm
- 1/2 Glas Weißwein (trocken)
- Nach Bedarf Muskatnuss
- 1 Strauß gehackte Petersilie
- Pfeffer & Salz
- Helle Mehlschwitze (zum Binden)

Kruste

- Mehl
- 8 ganze Eier
- Paniermehl

Zubereitung

Füllung

Kochen Sie die Spargelschalen 20 Minuten in der Brühe. Kochen Sie anschließend die Spargelstangen in der gesiebten Brühe (ohne Schalen), bis sie gar sind. Schneiden Sie den gar gekochten Spargel in ca. 1 cm große Stücke. Geben Sie nun den Weißwein und den Rahm in die Brühe und lassen Sie das Ganze erneut kochen. Fügen Sie den geschnittenen Spargel, Muskatnuss, Petersilie, Pfeffer und Salz hinzu. Bringen Sie die Mischung zum Kochen und binden Sie diese anschließend mit der hellen Mehlschwitze. Lassen Sie das Ganze über Nacht im Kühlschrank abkühlen.

Panieren

Formen Sie aus der Mischung am nächsten Tag Kroketter in der gewünschten Größe. Verrühren Sie die Eier in einer Schüssel. Wenden Sie die einzelnen Kroketter in Mehl, anschließend in den verrührten Eiern und zuletzt in Paniermehl. Frieren Sie die Kroketter ein oder frittieren Sie sie sofort.

Frittieren

Das Frittieren geschieht in 2 Schritten: das Vorfrittieren – rausnehmen und kurz abkühlen lassen – und dann fertig frittieren, bis sie goldbraun sind.

Servieren

Mit Petersilien-Mayonnaise und Zitronensaft.

Wir wünschen Ihnen eine „schicke“ Mahlzeit.

Café Sjik

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)