

Geflügel Rezepte

Spanische Geflügelkroketten - Croquetas De Pollo

Gattung: Geflügel, Spanien, Tapas, Pikant

300 g	gekochtes Hühnerfleisch	Muskatnuß
200 g	trockener Frischkäse	Semmelbrösel
2	Eier	Salz
2	Essl. Mehl (falls nötig)	Pfeffer
1	Bund glatte Petersilie (gehackt)	

Das Hühnerfleisch in der Küchenmaschine zerkleinern.

Mit dem Frischkäse, der Petersilie und den Eiern mischen.

Falls die Masse zu weich ist, langsam das Mehl einkneten, bis sie nicht mehr feucht wirkt.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zu 4 bis 5 cm langen Stangen formen, in den Semmelbröseln wälzen. Im Öl langsam von allen Seiten goldbraun braten.

Warm servieren.