



Tip 2: Kartoffelkroketten

STOCKI Kartoffelstock nach Anweisung auf dem Paket, jedoch nur mit 2,5 dl Wasser und 2,5 dl Milch zubereiten. 1 Ei oder 2 Eigelb beifügen. Von der ausgekühlten Masse mit wenig Mehl 2 cm dicke Rollen formen. Diese in 3–5 cm lange Stücke schneiden. 4–5 Minuten bei 180° in Öl schwimmend backen.

Varianten: Panierte Kroketten: Kroketten in der Knorr Paniermischung wenden und fritieren.