

Frittierte Schweinebauch und Kroketten

Vermutlich eines der am schnellsten zubereiteten Gerichte in meinem Foodblog.

Nur das Marinieren des Schweinebauchs benötigt einige Zeit.

Ich frittiere einfach Schweinebauch und Kroketten etwa 3–4 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Fertig.

Tauen Sie die Kroketten vor dem Frittieren nicht auf. Das dürfen Sie nicht. Die Kroketten bestrafen Sie dann damit, dass die Panade der Kroketten eventuell etwas abfallen. Und auch sonst habe Sie einige Krümel der Panade und der Kroketten beim Frittieren. Also, direkt aus dem Gefrierschrank verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:704]