

Maisküken mit Champignons und Kroketten

Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es Maisküken.

Mit Champignons in einer Rotwein-Sauce gegart. Im Backofen.

Dazu noch Kroketten.

Ich pinsle die Maisküken nur mit dunkler Soja-Sauce ein.

Empfehlenswert!

[amd-zlrecipe-recipe:900]

Frittierter 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]

Putenoberschenkel und Kroketten

Dieses Mal habe ich wieder Kroketten zubereitet und sie sind mir gut gelungen. Kein Wunder, ich habe nach den Erfahrungen in den letzten Tagen mit misslungenen Kroketten einfach auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen und habe tiefgefrorene Kroketten in der Friteuse frittiert.

Und dabei habe ich es mit den Kroketten fast zu gut gemeint, denn ich habe sie eine Minute zu lang frittiert, so dass sie wirklich sehr kross und fast ein wenig zu dunkel geworden sind.

Dazu einen leckeren Putenbraten aus dem Oberschenkel, angebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, gewürzt mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser. Sehr lecker!

Geflügel soll man ja durchgaren, da das Fleisch eventuell schädliche Bakterien enthält. Nun, ich habe den Puteroberschenkel eine Stunde lang in der Sauce gegart, das Fleisch war danach durchgegart, aber noch ein wenig rosé und sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:619]