



BONIC DEL SUD

## HÄHNCHEN-SCHINKEN-KROKETTEN

### BESCHREIBUNG:

Hähnchen-Schinken-Kroketten. Die ideale Ergänzung zu Tapas!

### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

120 g Hähnchen-Brustfilets, fein gehackt

6 EL Natives Olivenöl Extra

4 EL Mehl

200 ml Milch

100 g Iberico-Schinken, fein gehackt

4 EL Petersilie, fein gehackt

1 kleine Prise Muskatnuss

Meersalz

Pfeffer

1 Ei, verquirlt

80 g Semmelbrösel (Weißbrot)

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Aioli mit Basilikum

Baguette

### ZUBEREITUNG:

- Das Öl in einem Topf erhitzen. Das Mehl einrühren und ca. 1 Min. anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch untermischen. Alles glatt verrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter Rühren aufkochen, bis die Sauce andickt.
- Den Topf vom Herd nehmen, das Hähnchenfleisch zugeben und unter die Sauce rühren. Iberico-Schinken, Petersilie, und Muskatnuss unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenmischung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Abdecken und für mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Wenn die Mischung abgekühlt ist, das Ei in einen Teller geben und die Semmelbrösel auf einem zweiten Teller ausbreiten. Die Hähnchenmischung in 8 Portionen teilen. Mit feuchten Händen daraus 8 Kroketten formen. Diese in Ei und Semmelbröseln wenden und auf einen Teller 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Das Öl in einer Fritteuse auf 180-190°C erhitzen. Die Kroketten portionsweise 5-10 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit der gehackten Petersilie garniert servieren. Dazu Aioli reichen.

