



Serrano Croquetas

200g Serranoschinken gewürfelt

3 EL Butter

35g Mehl 405

360ml Milch

Ei, Mehl, Paniermehl

Den Serranoschinken in einem Topf anbraten. Danach die Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Danach das Mehl hinzufügen und die Mehlschwitze leicht anrösten. Die Milch nach und nach unter rühren hinzufügen bis ein Dickflüssiger Brei entsteht. Der sich leicht vom Boden lösen lässt.

Danach den Teig abkühlen lassen und formen.

Danach wird es paniert & frittiert.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82