Rumpsteak und Pastinaken-Kroketten

Es ist meines Wissens das erste Mal, dass ich Kroketten frisch zubereite.

Und zwar aus Pastinaken. Diese putzen, schälen, kleinschneiden und in kochendem Wasser garen.

Dann mit dem Pürierstab pürieren, mit Esslöffeln in kleine Krokettenform bringen und in der Friteuse frittieren.

Nun gut, ich weiß nicht, ob dies das Original-Rezept für Kroketten ist. Und das Ergebnis ist auch für das erste Mal eher bescheiden, denn so ansprechend sehen die Kroketten nicht aus. Aber auf Anhieb kann ja nicht unbedingt alles gelingen. Sie sehen nicht besonders gut aus, zumindest wenn man sie mit tiefgekühlter Convenience-Ware vergleicht. Aber sie sind lecker und schmackhaft. Und wenn ich noch ein wenig übe, könnte daraus dann einmal eine richtig gute, auch optisch ansprechende Beilage werden. Das nächste Mal eben mit frischen Kartoffeln.

Und ja, dies ist das zweite Rezept mit einem leckeren Steak in diesem Monat. Ich hatte die Rumpsteaks eben in der Doppel-Packung gekauft und vom letzten Einkauf bzw. der letzten Zubereitung noch zwei Rumpsteaks übrig.

Diese gibt es nun schön kross gebraten und rare zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:616]