



Kroketten mit Serranoschinken **croquetas de jamon**

Croquetas de jamón sind spanische Schinkenkroketten, die aus einer cremigen Béchamelsauce und Serrano-Schinken hergestellt werden. Die Füllung wird in kleine, leicht panierte und frittierte Bällchen geformt, die außen knusprig und innen cremig sind. Diese Kroketten sind ein beliebtes Tapas-Gericht und werden oft in Bars und Restaurants in Spanien serviert.

Die Hauptzutaten sind Serrano-Schinken, Mehl, Butter, Milch, Zwiebeln und Gewürze wie Muskatnuss. Die Zubereitung erfordert etwas Geduld, da die Béchamelsauce gut abgekühlt werden muss, bevor die Kroketten geformt und frittiert werden.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

120 g Ricotta

120 g Serrano-Schinken

4 Zweig(e) Petersilie

1 Frühlingszwiebel(n)

1 Ei(er)

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

25 g Semmelbrösel

100 ml Öl zum Anbraten

Vorbereitung

Den Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und ebenfalls klein hacken. Alles zusammen mit dem Ei in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Masse mit Pfeffer und Muskat abschmecken und längliche Kroketten daraus formen.

Zubereitung

Reichlich Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kroketten in den Semmelbröseln wälzen, sodass sie rundherum damit bedeckt sind, dann in dem heißen Öl von allen Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.