

Schinken - Kroketten, aber hausgemacht, auf rahmigem Spinat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Schon fast vergessen, aber immer wieder lecker, einfallsreiche Alltagsküche

Zutaten

- Für die Schinken - Kroketten:
- 200 g roher Schinken, gewürfelt (Geht auch mit gekochtem Schinken)
- 1 El Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 100 g gesiebtes Mehl
- 300 ml Milch
- 200 g geriebenes Toastbrotbrösel
- 2 Eier mit 1 El Milch verklappert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- Für den Spinat:
- 1,5 kg frischer Blattspinat (Geht auch mit t. K. Blattspinat)
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer oder Chili aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schinken - Kroketten:

Schritt2

Zunächst den Schinken mit den Zwiebeln glasig anschwitzen und das Mehl dazu geben.

Schritt3

Verrühren, mit der Milch aufgießen, vorsichtig bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel aufstoßen lassen, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet.

Schritt4

Das ist dann eine recht kompakte Masse. Die Petersilie und die Gewürze dazu geben und vorerst etwas abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel ohne, oder mit großer Lochtülle geben und auf eine gemehlte Arbeitsfläche 40 - 50 cm lange Rollen spritzen.

Schritt5

In 4 - 5 cm lange Kroketten schneiden, diese leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt6

Durch die mit Milch verklapperten Eier ziehen, anschließend in Semmelbrösel wälzen, etwas andrücken.

Schritt7

In 170° C heißem Pflanzenöl ca. 3 - 4 min. goldgelb heraus backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Der Spinat:

Schritt9

Zunächst den Spinat putzen und von groben Stängeln befreien. Mehrfach waschen und gut trocken laufen lassen.

Schritt10

Die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen, den Spinat dazu geben, würzen und „bissfest“ zusammen fallen lassen. Kurz auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt11

Den Pochierfond mit Crème fraiche 1 - 2 min. reduzieren lassen, gern gebe ich etwas Orangenabrieb dazu. Den Spinat grob hacken, wieder dazu geben, nachschmecken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Schinkenkroketten auf dem Blattspinat anrichten, dazu schmeckt mir ein zünftiger Schnittlauch - Kartoffel Stampf, mit frischem Schnittlauch.

Schritt14

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** blattspinat, fast vergessene rezepte, rustikale stampfkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinken-kroketten-aber-hausgemacht-auf-rahmigem-spinat/>