Schinkenkroketten
Croquetas de jamón

Ein Rezept aus der traditionellen spanischen Küche für hausgemachte Serano-Schinken-Kroketten, innen weich und cremig, außen knusprig.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Vorspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 3 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 24 Stück

65 g Butter
65 g Weizenmehl
500 ml Vollmilch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
100 g Serrano-Schinken
2 Ei(er)
200 g Paniermehl
500 g Olivenöl zum Ausbacken

Vorbereitung

Die Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen.
Für die Zubereitung der Serrano-Schinkenkroketten muss zunächst die Béchamelsauce gekocht werden. Dazu geben Sie 65 g Butter in einen Topf oder eine tiefe Pfanne und erhitzen sie, bis sie schmilzt. An dieser Stelle 65 g Weizenmehl hinzufügen. Das Mehl mit der Butter einige Minuten auf kleiner Flamme kochen und nach und nach unter ständigem Rühren 500 ml der zuvor erhitzten Vollmilch dazugeben. Sobald die gesamte Milch hinzugefügt wurde, die Béchamelsauce bei schwacher Hitze kochen, bis sie sich von den Rändern der Pfanne löst.
Wenn die Bechamelsoße fertig ist, wird sie mit Salz und Pfeffer gewürzt und 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss hinzugefügt. 100 g in kleine Würfel geschnittenen Serrano-Schinken zur Béchamelsauce geben, gut verrühren und leicht erwärmen lassen.
Um das Formen der Kroketten zu erleichtern, den Krokettenteig in eine quadratische, mit temperaturbeständiger Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und die Oberfläche glatt streichen. Sobald der Krokettenteig kalt ist, decken Sie ihn mit weiterer Frischhaltefolie ab und stellen ihn für mindestens 3 Stunden oder besser noch über Nacht in den Kühlschrank.

Zubereitung

Wenn es Zeit ist, die Kroketten zuzubereiten, nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank, stürzen ihn auf ein Blech und entfernen die Frischhaltefolie. Schneiden Sie den Teig in 24 Portionen und legen Sie diese beiseite.
2 Eier in einer Schüssel verquirlen und eine weitere Schüssel mit 200 g Semmelbröseln zum Bestreuen der Kroketten vorbereiten. Wir nehmen jede der 24 Krokettenportionen und formen sie

© 2026 coquina.de

ein wenig mit den Händen. Dann tauchen Sie sie in das verquirlte Ei und bestreuen sie mit Paniermehl.
Wenn alle Kroketten geformt und mit Teig umhüllt sind, können wir sie eine halbe Stunde lang in den Kühlschrank stellen, damit sie sich beim Braten nicht öffnen. Dann eine Pfanne mit etwa 500 g Olivenöl oder ausreichend Öl zum Braten vorbereiten und die Kroketten in kleinen Mengen von 3 oder 4 Kroketten frittieren. Wenn alle Schinkenkroketten frittiert sind, auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben, um das überschüssige Öl zu entfernen und die Kroketten knuspriger zu machen.
Servieren Sie die Schinkenkroketten heiß und frisch zubereitet.

© 2026 coquina.de