

Kroket

Kroketten en bitterballen . . . dat zijn toch wel typisch twee van die producten, die in het mooie Kärnten onbekend zijn. Daarom bied ik maar liefst twee recepten voor de kroket aan. Beide heb ik zelf nu meermalen gemaakt en lukken mij altijd. Het eerste recept kreeg alom lof en de enige kritiek die ik tot nog toe slechts één keer had gehad is, dat hij te stevig is. Niet smeuïg, dus.

Daarom heb ik nog een tweede kroketrecept toegevoegd. Dit recept komt uit het boekje „Koken en Koersen. Over de kunst van het ciseleren en demarreren“, uitgegeven door Nieuwe Haring Publishing, Haarlem. Een heel leuk boekje, trouwens.

Dit recept krijgt in genoemd boekje een „Tip van de Prof“ mee. Deze prof is niemand minder dan **Frans Verschoor, kroketten-bakker bij Van Dobben, Amsterdam**. De tip luidt: „Een goede kroket moet zacht en smeuïg zijn van binnen. En lekker heet met een knapperige korst.“

Helemaal mee eens! En het is nog gelukt ook!



Het resultaat was geweldig: een krokante kroket, die van binnen heerlijk smeuïg is.

O ja, en bitterballen dan . . . ? Ach, dat zijn gewoon ook kroketten, maar dan op de maat van een bitterbal gevormd.

Karin Mollee

EERSTE RECEPT

8 RUNDVLEESKROKETTEN OM GELIJK OP TE ETEN!

Ingrediënten

- 300 gram soepvlees (bijv. tafelspitz van rund)
- 4 deciliter water
- evt. 1 vleesbouillonblokje
- 4 takjes peterselie
- 30 gram boter of margarine
- 30 gram bloem (meel, dus)
- zout, peper en nootmuskaat
- 1 ei
- ca. 150 gram paneermeel
- frituurolie

Voorbereiden

In een pan het water met het vlees en evt. het bouillontablet langzaam aan de kook brengen. Het vlees in ca. 1 uur zachtjes gaar laten worden. Het vlees uit de pan nemen, af laten koe-len en heel klein snijden (3 bij 3 millimeter). Van de bouillon 2 deciliter afmeten. De rest wordt niet gebruikt. Peterselie heel fijn hakken.

Boter smelten en het meel erdoor roeren. De roux zachtjes verwarmen en 5 minuutjes laten pruttelen. Scheutje voor scheutje de bouillon erbij schenken en blijven roeren tot een gladde saus ontstaat.

Vlees en peterselie door de saus roeren en nog zachtjes ca. 2 minuten laten doorkoken. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Doe de ragout over in een diep bord en zet het minstens 2 uur in de koelkast om koud te worden.

Klop het ei in een diep bord met twee eetlepels water los. Strooi het paneermeel op een plat bord.

Snij het vleesmengsel in acht punten, vorm elke portie tot een kroket en rol ze losjes door het paneermeel. Haal de kroketten één voor één goed door het eimengsel en wentel ze dan weer door het paneermeel. De kroketten moet rondom dik bedekt zijn met een paneerlaagje. Kroketten tot gebruik in de koelkast bewaren of vries ze in voor later. Zie verder Stap 5 van het volgende recept.

Smakelijk eten!

TWEEDE RECEPT

25 SMEUÏGE KROKETTEN, TEVEEL OM GELIJK OP TE ETEN

Begin minimaal 12 uur van tevoren met het maken van de bouillon en de ragout.

Ingrediënten

- 1 wortel, 1 prei en 1 ui
- tijm, laurierblad en foelie (Muskatblüte)
- 500 gram rundvlees (tafelspitz of goulasch)
- 2 liter water
- 250 gram margarine
- 500 gram meel
- kerriepoeder
- scheutje Maggi (Worcestersauce kan ook)
- 3 eieren
- 250 milliliter water
- genoeg paneermeel
- peper en zout

ook nodig: braadslee

Stap 1: bouillon

Snijd de groenten en voeg ze samen met de kruiden en het hele stuk rundvlees toe aan 2 liter kokend water. Laat de bouillon 3 uur sudderen op laag vuur, tegen het kookpunt aan.

Stap 2: ragout

Laat de margarine in een pan smelten, maar niet kleuren. Doe langzaam de bloem erbij. Roer goed gedurende 5 à 6 minuten, zodat alle boter in de meel is opgenomen. Laat de roux nog 6 minuutjes pruttelen.

Haal het rundvlees uit de bouillon en snijd het in kleine blokjes (3 bij 3 millimeter). Zeef de bouillon.

Voeg beetje bij beetje en al roerende de bouillon toe aan de roux. Dit duurt lang en is zwaar werk! Een dikke, gladde brij ontstaat, die echt zwaar is om te roeren.

Doe vervolgens het vlees erbij. Voeg naar smaak zout, peper, kerriepoeder en Maggi toe. Blijf goed roeren en laat de ragout nog even doorkoken tot een mooie gladde, dikke saus.

Stap 3: afkoelen

Giet de ragout in een lage braadslee tot circa 1,5 centimeter hoog. Smeer er boter op zodat er geen vel op komt (plastic folie direct op de

ragout leggen heeft hetzelfde effect). Zet de braadslee minimaal 8 uur in de koelkast.

Stap 4: kroketten draaien

Scheid de eieren door het rauwe ei door je vingers te laten glippen, zodat je de dooier overhoudt en het eiwit opvangt, of breek een ei en giet de dooier van de ene halve dop in de andere halve dop, terwijl je het eiwit weg laat lopen en opvangt. Klop het eiwit door 250 milliliter water met wat zout.

Kneed de afgekoelde ragout door elkaar. Maak nu met een (ijs)lepel een flinke bol van pakweg 100 gram. Rol de bol met de vlakke hand door het paneermeel tot een kroket en druk de zijanten goed aan. Haal de kroket nu door het eiwitmengsel en rol hem daarna nog een keer door het paneermeel.

Doe dit in totaal 25 keer, maar het kan ook 26 keer zijn! Laat vervolgens de kroketten een uurtje rusten.

Stap 5: bakken

Verhit plantaardige frituurvet tot 180 graden. Gebruik een frituurpan of een gewone pan. Frituur de kroketten (vier per keer) 6 tot 8 minuten (als ze bevroren zijn 12 minuten). Serveer ze met Franse mosterd.

Laatste stap: invriezen

De kroketten die niet in de frituur gaan kunnen worden ingevroren. Bevroren kroketten hebben 12 minuten baktijd nodig.

Pas wel op, want de kans bestaat dat de diepgevroren kroket openbarst en uitloopt, wanneer hij in het hete vet wordt gelegd. Ik leg vier kroketten in het mandje en dompel ze eerst 2 tot 3 keer onder, voordat ik ze bak.

Als er tijd voor is, laat ik ze eerst rustig ontdooien. Dan bak ik ze volgens stap 5.

Smakelijk eten!