



Korokke

für 4 Portionen | 45 Minuten | 370 kcal

Korokke sind japanische Krokette aus grob gestampften Kartoffeln und Hackfleisch, paniert in Panko und goldbraun frittiert. Dieses Rezept zeigt die klassische Hausvariante und erklärt Schritt für Schritt, worauf es bei Textur, Würzung und Zubereitung ankommt.

Zubereitung:

1. Zu Beginn alle Zutaten für die selbstgemachten Korokke bereitlegen.
2. 700 g Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.
Während die Kartoffeln kochen, optional bereits die Beilagen vorbereiten: Weißkrautsalat schneiden, Tomaten waschen und in Spalten schneiden, Zitrone vierteln.
Die gegarten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, damit überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann.
3. Die Kartoffeln mit einem Stampfer nur grob zerdrücken. Es dürfen bewusst noch kleine Stücke sichtbar bleiben, genau diese Struktur macht Korokke locker und typisch japanisch. Die Kartoffelmasse beiseitestellen.
4. 1 große Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL neutrales Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebelwürfel langsam anbraten, bis sie weich werden und leicht süßlich duften.
5. 200 g Hackfleisch zu den Zwiebeln geben und krümelig anbraten, bis es gerade eben gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung soll herzhaft, aber nicht stark gewürzt sein.
6. Die Hack-Zwiebel-Mischung zur Kartoffelmasse geben und alles vorsichtig unterheben. Die Masse nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korokke-Masse kurz abkühlen lassen, damit sie sich später gut formen lässt.
7. Die Masse in etwa 8 gleich große Portionen teilen und daraus ovale oder flache Korokke formen. Nur leicht andrücken, sie sollen locker bleiben.
8. Drei Schalen vorbereiten: Eine mit ca. 50 g Mehl, eine mit 3 verquirlten Eiern und eine mit ca. 100 g Panko.
Jede Korokke zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend großzügig im Panko panieren. Das Panko nur sanft andrücken.

Zutaten:

Für die Kartoffelmasse:

- ☐ 700 g Kartoffeln (mehligkochend)
- ☐ 200 g Rinderhackfleisch
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ etwas Salz
- ☐ etwas Pfeffer
- ☐ 1 EL neutrales Öl

Für die Panade:

- ☐ ca. 100 g Panko
- ☐ ca. 50 g Mehl
- ☐ 3 Eier
- ☐ reichlich Öl zum Frittieren (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- ☐ etwas Tonkatsu Sauce

Beilagen:

- ☐ Weißkrautsalat
- ☐ Tomaten
- ☐ Zitrone



9. Frittieröl auf etwa 170-175 °C erhitzen. Die Korokke portionsweise frittieren, bis sie rundum goldbraun sind. Das dauert etwa 3 bis 4 Minuten pro Seite.
10. Die fertigen Korokke vorsichtig aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Wunsch mit Tonkatsu Sauce im Zickzack garnieren. Die Korokke heiß servieren, klassisch mit fein geschnittenem Weißkrautsalat, Tomaten und etwas Zitrone. Fertig. Itadakimasu!

