



Zucchini-Fritters mit Stocki und Bratensauce von

caprea_alina

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Zucchini (g)	
5.0 Stück Eier	
280 g Mehl	
140 g Käsemischung	geriebener Käse
30 g Zwiebeln	
30 g Petersilie, frische	
2.1 kg Kartoffeln	mehlig kochend
7 dl Milch	
140 g Butter	
50 g Muskatnuss	nach Geschmack
1.0 g Bratensauce	1 Tüte pro 10 Personen

Für Zucchini-Fritters:

- Zucchini waschen und grob raffeln.
- Zwiebeln schälen und fein hacken.
- Kräuter waschen und fein hacken.
- Die geraffelten Zucchini in ein großes Sieb geben, leicht salzen und 15 Minuten stehen lassen, um überschüssiges Wasser zu ziehen.
- Die Zucchini gut ausdrücken, um so viel Flüssigkeit wie möglich zu entfernen.
- In einer großen Schüssel die Zucchini, gehackte Zwiebeln, Kräuter, Eier, Mehl und geriebenen Käse (falls verwendet) vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Stocki:

- Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen (ca. 20 Minuten).
- Die gekochten Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben.
- Milch erhitzen.
- Die Kartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Die heiße Milch und Butter nach und nach unterrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.