

Presseinformation

Korokke: Japanische Kroketten mit Kartoffeln

Knuspriger Streetfood-Klassiker mit europäischem Ursprung



Goldbraun frittiert: Die Korokke ist ein beliebter Snack in Japan. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 21. April 2026. Sushi, Ramen und Tempura sind Klassiker der japanischen Küche und schon längst in Deutschland angekommen. Doch auch Japan hat sich von europäischen Küchentraditionen inspirieren lassen: Die Korokke ist Japans Antwort auf die französische Krokette und ein Beispiel dafür, wie aus kulinarischem Austausch eigenständige Klassiker entstehen. Wie sich die Knolle in Japan etabliert hat und neu interpretiert wird, erklärt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Die Kartoffel in Japan: vom Importprodukt zum Alltagsklassiker

Die Kartoffel, auf Japanisch „Jagaimo“ genannt, gelangte im 17. Jahrhundert über internationale Handelswege ins Land und wurde zunächst vor allem in kühleren Regionen wie Hokkaido angebaut. Heute ist sie ein fester Bestandteil der japanischen Küche und findet Verwendung in Gerichten wie Nikujaga – einem geschmorten Fleisch-Kartoffel-Gericht – oder Kartoffelsalat nach japanischer Art. Hokkaido ist bekannt für seine hochwertigen Kartoffelsorten, die aufgrund des Klimas einen hohen Stärkegehalt und ein besonders feines Aroma

entwickeln. Anders als Reis, der traditionell das Grundnahrungsmittel darstellt, steht die Kartoffel in Japan für kulinarische Offenheit gegenüber westlichen Einflüssen und bildet die Basis für eines der beliebtesten Hausmannsgerichte des Landes: die Korokke.

Korokke: knuspriger Genuss mit japanischer Handschrift

Ende des 19. Jahrhunderts, inspiriert von der französischen Krokette, entwickelte sich die Korokke in Japan zu einer eigenständigen Spezialität. Während die französische Variante häufig aus einer Béchamelsauce oder einer feinen Kartoffelmasse besteht und eher als Beilage oder Vorspeise serviert wird, setzt die japanische Korokke auf eine Mischung aus gestampften Kartoffeln, Hackfleisch, Zwiebeln oder Gemüse. Die Masse wird in eine flache, ovale Form gebracht, paniert und goldbraun frittiert. Charakteristisch ist die besonders knusprige Panko-Panade.

Streetfood in Japan

In Japan wird Korokke sowohl im Restaurant frisch zubereitet als auch als günstiger Snack im Supermarkt oder an Imbissständen angeboten. Oft wird sie pur, mit einer würzig-süßen Tonkatsu-Sauce beträufelt oder als Bestandteil eines Bentōs – einer traditionell in Fächern unterteilten Lunchbox mit Reis, Fisch oder Fleisch und Beilagen – serviert. Damit ist die Korokke weniger eine Beilage als vielmehr ein eigenständiges, alltagstaugliches Hauptgericht. Sie zeigt, wie vielseitig die Kartoffel weltweit eingesetzt wird und wie aus einem europäischen Vorbild durch kulturellen Austausch ein japanischer Lieblingsklassiker entstehen konnte.

Korokke (japanische Kroketten) – Zutatenliste

600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 EL Butter
100 ml Milch, 3,5 % Fett

Presseinformation

- 1 Prise Muskat
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Öl
- 500 g Rinderhack
- 2 Möhren
- 100 g Erbsen
- Salz und Pfeffer
- Panko-Mehl und Weizenmehl (Typ 405), zum Panieren
- 2 Eier (Gr. M)
- Öl zum Frittieren
- Tonkatsu- o. Worcestersauce

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, 25–30 Minuten weichkochen und mit Butter, Milch und Muskatnuss zu einem Püree stampfen.

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Möhren raspeln, dazugeben und für ca. zwei Minuten mitbraten. Zwiebeln, Hack, Erbsen und Möhren zum Kartoffelstampf geben und alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl und Panko-Mehl jeweils in eine flache Schüssel geben, die Eier in einer flachen Schüssel verquirlen. Aus der Kartoffelmasse mit feuchten Händen Krokette formen und nacheinander zunächst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Panko wenden.

Öl erhitzen und die Korokke portionsweise frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf einem Küchentuch abtropfen und mit Tonkatsu- oder Worcestersoße essen.

Das Rezept gibt es auch online: [Korokke – Japanische Krokette](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel finden Sie über diese Links:

[Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.757

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Rezept-Tipp, Korokke, Japan, Krokette, japanische Küche, japanische Krokette, Korokke Rezept, Streetfood Japan, Kartoffel Rezept international

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de | 0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank