



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
- 125 g Mehl (griffig)
- 15 g Grieß
- 4 Stk. Eier
- Salz
- 2 Stk. gelbe Zwiebeln
- 400 g Faschiertes, gemischt
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- Pfeffer
- Thymian
- Majoran
- 20 g Butter
- 20 g Mehl (glatt)
- 400 ml Gemüsesuppe
- 200 ml Schlagobers
- 1 Bund Schnittlauch

Mein persönlicher Tipp

Anstelle der warmen Schnittlauchsoße passen auch gut kalte Dips aus Sauerrahm und Joghurt mit Kräutern der Saison.



Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

Erdäpfelroulade mit Faschiertem und warmer Schnittlauchsoße



Foto: VrK/DI Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig

- Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen.
- Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann gelingt der Teig am besten.
- Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Erdäpfel mit den restlichen Zutaten vermengen und alles gut verkneten.

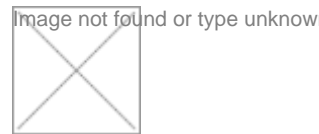


Bild 1

Fülle

- Die Hälfte der Zwiebeln schälen, fein schneiden und in etwas Fett glasig anschwitzen.
- Faschiertes dazugeben und gut anbraten.
- Mit Knoblauch und den anderen Gewürzen abschmecken und auskühlen lassen.
- 3 Eier hinzufügen und mit dem Faschierten vermischen.
- Den Erdäpfelteig auf einem Backtrennpapier ca. einen Zentimeter dick ausrollen.
- Wichtig ist, dass das Backtrennpapier gut bemehlt wird, damit der Teig beim Einrollen nicht auf dem Papier kleben bleibt.
- Faschiertes gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Hilfe des Backtrennpapiers einrollen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 45 Minuten backen.



Bild 1

Schnittlauchsoße warm

- Die restlichen Zwiebeln in Butter anschwitzen, Mehl hinzufügen und gut miteinander verrühren.
- Mit der Gemüsesuppe dem Schlagobers ablöschen, auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie dick und cremig wird.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern.



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

