



**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**

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



Bild 1

**Fülle**

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

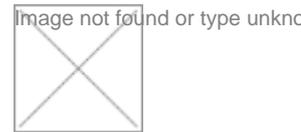


Bild 1

**Schnittlauchsoße warm**

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



Carina Laschober-Luif:  
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

