

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Erdäpfel, mehlig, gekocht

150 g Mehl (griffig)

15 g Grieß

1 Stk. Ei

Salz

150 g Schinken

150 g Hartkäse

Erdäpfeltascherl „Cordon bleu“

Zubereitung

- Erdäpfeln waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen - am besten über Nacht im Kühlschrank.
- Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Ei und Salz vermengen und alles gut verkneten.
- Sofort weiterverarbeiten.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick auswalzen. Kreise ausschneiden.
- Diese mit klein geschnittenem Schinken und klein geschnittenem Käse belegen. Den Rand frei lassen.
- Zusammenklappen und den Rand mit den Fingern gut zusammendrücken.
- Die Tascherl in Mehl, Eier und Brösel panieren.
- In einer Bratpfanne 2 cm hoch Fett eingleßen und erhitzen. Erdäpfeltascherl darin goldbraun backen.

Mein persönlicher Tipp

Das Erdäpfel Cordon bleu lässt sich auch vegetarisch zubereiten. Einfach den Schinken weglassen oder durch beliebiges gekochtes Gemüse ersetzen.:)

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

