



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 |

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

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 auswalken. Kreise ausstechen.
- 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 eingießen und erhitzen. Erdäpfeltascherl darin goldbraun backen.

