

Erdäpfelroulade mit Faschiertem

Zutaten für 4 Personen

Erdäpfelteig

500 g Erdäpfel mehlig, in der Schale gekocht und geschält

125 g Mehl griffig

15 g Grieß

1 Ei

Prise Salz

Füllung

1 Zwiebel

400 g Faschiertes

3 Eier

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Thymian

Majoran

Zubereitung

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

TIPP: Dazu passt eine warme Schnittlauchsauce: eine Zwiebel in 20 g Butter anschwitzen, 20 g Mehl hinzufügen und gut miteinander verrühren. Mit 400 ml Gemüsesuppe und 200 ml Schlagobers ablöschen und die Sauce auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie dick und cremig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch verfeinern.