



## Kartoffel - Rolle

### passt zum üppigen Festtagsbraten, aber auch nur zum Salat

Die Kartoffeln kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln.

Den Speck in einer Pfanne auslassen, 10 g Butter dazugeben und die Zwiebel darin glasig braten. Die Petersilie unterrühren und alles in eine kleine Schüssel geben. Jetzt das Ei unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.

Den Backofen auf 185°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln pellen und noch heiß durch eine Presse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Eigelbe unterrühren. Anschließend 10 g Butter sowie das Mehl unterkneten. Sollte der Teig sehr klebrig sein, noch etwas mehr Mehl unterkneten. Auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck, ca. 1,5 cm stark, ausrollen. Die Speck-Zwiebelmasse darauf streichen und alles zu einer Rolle formen.

Backpapier auf ein Backblech legen und die Kartoffel-Rolle vorsichtig darauf setzen. Die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Mit der flüssigen Butter beträufeln und im Ofen 20-30 Minuten backen. Danach in Scheiben schneiden und servieren.

Passt sehr gut zum üppigen, herzhaften Braten; schmeckt aber auch sehr gut nur mit gemischtem oder grünem Salat. Kann auch schon einige Stunden vorher vorbereitet werden, dann bis zum Backen gut mit Klarsichtfolie abdecken.

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit</b>        | ca. 30 Minuten |
| <b>Gesamtzeit</b>         | ca. 30 Minuten |
| <b>Schwierigkeitsgrad</b> | normal         |
| <b>Kalorien p. P.</b>     | ca. 444        |



### Zutaten für 4 Portionen:

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| <b>500 g</b> | Kartoffel(n), mehlig kochende |
| <b>1</b>     | Ei(er)                        |
| <b>2</b>     | Eigelb                        |
| <b>4 EL</b>  | Mehl (gehäuft)                |
| <b>20 g</b>  | Butter                        |
| <b>120 g</b> | Speck, gewürfelt              |
| <b>1</b>     | Zwiebel(n)                    |
| <b>2 EL</b>  | Petersilie, fein gehackte     |
|              | Salz und Pfeffer              |
|              | Muskat                        |
| <b>10 g</b>  | Butter, flüssige              |
| <b>1</b>     | Eiweiß zum Bestreichen        |
| <b>2 EL</b>  | Semmelbrösel                  |

Rezept von: kastl

—  
Anzeige  
—