

Heuberger Kartoffelrollen

schwäbisches Rezept

Zutaten für 4 Portionen :

800 g mehlig kochende Kartoffeln,
100 g Kartoffelstärke,
2 Eigelb,
Salz,
Muskat,
Pfeffer,
Sammelbrösel.
Butter für die Form und zum Bestreichen.

Zutaten für die Füllung :

400 g gemischtes Hackfleisch,
100 g Zwiebeln,
2 Eier,
Kräuter,
Meerrettich,
Senf,
Salz,
Cayennepfeffer.



Zubereitung :

Die Kartoffeln am Vortag kochen und im kühlen Keller oder im Kühlschrank bis zum nächsten Tag kühlen.

Aus den Fleischzutaten einen Fleischteig kneten und diesen pikant würzen. Zur Würz - Probe ein kleines Kügelchen in der Pfanne braten.

Die gekochten Kartoffeln schälen und durch die Spätzlepresse oder ein Sieb drücken. Mit der Stärke, dem Eigelb und den Gewürzen zu einem glatten festen Teig verkneten.

Den Kartoffelteig in acht Portionen teilen. Auf dem mit Semmelbrösel bestreuten Nudelbrett zu möglichst rechteckigen Platten, etwa ½ cm dick ausrollen. Die Teigvierecke mit je einem achtel der Fleischmasse belegen und diese verstreichen, wobei an drei Seiten ein etwa 1 cm breiter Rand frei bleibt. Die Teigplatten von der Seite an der kein freier Rand ist zu Rouladen rollen. Die Rollen in eine gebutterte Form setzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C mit Ober- Unterhitze 40 Min. backen. Die Kartoffelrollen sollen oben eine braune Kruste bekommen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Zu den Kartoffelrollen gibt es noch einen grünen Salat oder einen Ackersalat (Feldsalat).