

# Kartoffelroulade



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**50 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

ca. 30 Minuten Backzeit



## Zutaten für 4 Portionen

Teig:

100 g Butter  
1 Eidotter  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1/16 l Wasser  
200 g Mehl

Fülle:

1,2 kg Kartoffel  
Pflanzenöl zum Anbraten  
1 Zwiebel  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Evtl. Kräuter nach Belieben

1 Ei zum Bestreichen

## Zubereitung

Butter zerlassen, mit Eidotter, Kürbiskernöl und Wasser vermengen und mit Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten, etwas ruhen lassen. Inzwischen Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, klein hacken und in einer Pfanne goldgelb rösten. Danach die Kartoffelscheiben dazu geben, etwas mitrösten, würzen und zum Überkühlen beiseite stellen. Backrohr auf 230 °C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche rechteckig und dünn ausrollen. Die ausgekühlte Kartoffelmasse darauf geben, alles zu 2 Rollen formen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bis zu einer schönen Braunfärbung backen. Vor dem Servieren die Kartoffelrouladen abkühlen lassen.

Tipp: Die lauwarmen Rouladenstücke mit einem frischen grünen Salat servieren.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**