

Erdäpfelroulade mit Pilzen



Beilage

Rezeptart



50 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit



Zutaten für 6 Portionen

Teig:

1,40 kg mehlige, gekochte Erdäpfel
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
60 g Weizengrieß
400 g griffiges Mehl
2 Eidotter
1 TL Salz

Fülle:

500 g Champignons oder andere Pilze
200 g Zwiebel
Petersilie
Etwas Zitronensaft
20 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
0,10 l Schlagobers
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Für die Fülle die Zwiebel schälen und fein hacken, die Champignons putzen und blättrig schneiden, die Petersilie fein hacken. Die Zwiebel in heißer Butter anrösten, dann die Champignons beifügen, etwas mitrösten. Petersilie, Obers und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. begeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Fülle zur Weiterverarbeitung abkühlen lassen.

Für den Teig die gekochten, ausgekühlten Erdäpfel durch die Kartoffelpresse drücken, mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Mehl und Grieß sowie Salz und Eidotter rasch verkneten.

Den Teig auf einem bemehlten Brett etwa 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen, auf ein kochechtes, sauberes, angefeuchtetes Tuch stürzen und mit der Pilzfülle belegen. Mit Hilfe des Tuches eine Roulade formen, diese gut ins Tuch einwickeln, dabei beide Seiten mit einem kochechten Bindfaden zubinden. Die Roulade im leicht köchelnden Salzwasser circa 20 Minuten ziehen lassen.

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