

Kartoffelrolle mit Faschiertem und Sauerkraut

Ihr liebt Kartoffeln? Wir auch! Deshalb gabs heute bei uns eine leckere, mit Faschiertem gefüllte Kartoffelrolle und Sauerkraut!

Bei diesem Gericht ist für alle was dabei! Mit ein bisschen Fleisch und viel Gemüse kann man die ganze Familie zufrieden stellen!

Kartoffelrolle mit Faschiertem und Sauerkraut

Zutaten Kartoffelteig

1 kg mehlige, gekochte und warme Kartoffel

3 dag Butter

5 dag Grieß

25 dag Mehl

2 Eier

Salz

Die noch warmen Kartoffel durch die Kartoffelpresse pressen und die Butter untermengen. Die Masse etwas auskühlen lassen und mit den restlichen Zutaten verkneten. Diesen Kartoffelteig darf man nicht rasten lassen. Deshalb wird in der kurzen Zeit des Auskühlens die Fülle vorbereitet.

Zutaten Fülle

50 dag gemischtes Faschiertes

1 mittelgroßer Zwiebel

3 kleine Knoblauchzehen

Petersilie, Salz und Pfeffer

Den Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl goldbraun rösten. Das Faschierte dazugeben und ebenfalls rösten. Mit frischer Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken!

Die Kartoffelmasse auf Frischhaltefolie ausrollen, mit der Fleischmasse füllen und mit Hilfe der Frischhaltefolie zur Rolle drehen! Die Rolle wird nun in gleichmäßig große Stücke geschnitten, welche in ein wenig Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten kross gebraten werden!

Besonders gut schmeckt uns zur Kartoffelrolle Sauerkraut!

Zutaten Sauerkraut

1 mittelgroßer Zwiebel

50 dag Sauerkraut
Gemüsebrühe
Maizena

Den Zwiebel goldbraun rösten, das Sauerkraut dazu, mit Brühe aufgießen bis das Sauerkraut bedeckt ist und am besten im Schnellkochtopf 20 min kochen! Mit Maizena binden und zur Kartoffelrolle genießen!

Lasst euch dieses leckere Rezept schmecken und genießt diese herrlichen Herbsttage!