Gebratene Hackfleisch – Kartoffel – Roulade

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Bürgerlich, raffiniert – schmackig für jeden Tag, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für die Kartoffelroulade:
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln, heiß durchgepresst
- 4 Eigelbe
- 100 g Mehl, gesiebt
- Für die Füllung:
- 750 g gemischtes Gehacktes
- Etwas gerebelter Majoran
- 2 Eigelbe
- 1 El Senf
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 – 4 El Pflanzenöl
- Knoblauchsalz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 100 ° C vorheizen.

Schritt2

Die durchgepressten Kartoffeln mit dem Eigelben, Mehl, Salz und etwas Muskat glatt vermengen.

Schritt3

Die Arbeitsfläche mit einem ausreichend großen Stück bemehhlter Klarsichtfolie auslegen. Den Kartoffelteig mit einer 2. Folie, 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Schritt4

Das Gehackte mit den Eigelben, dem Senf, Zwiebeln, Majoran, Salz und Pfeffer vermengen.

Schritt5

Gleichmäßig auf dem Kartoffelteig verstreichen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen.

Schritt6

Die Roulade in etwa 12 Scheiben schneiden, leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt7

In einer Stielpfanne mit Pflanzenöl bei mittlerer Hitzen vorsichtig von beiden Seiten braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Auf das flache Backblech setzen und weitere 20 min. zu Ende garen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu schmeckt Rahm Porrèe oder Rahmwirsing, aber auch Butter geschwenktes buntes Gemüse.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** bodenständig, da lohnt der kleine aufwand, für jeden tag, Hauptgericht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)779
- Fett (g)39
- KH (g)56
- Eiweiss (g)48
- Ballast (g)7

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-hackfleisch-kartoffel-roulade/