



# Herzhaft knusprig gebackene Kartoffelröllchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Schmackig für jeden Tag“, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, gekocht
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 250 g magerer Bauchspeck, gewürfelt
- 250 g Weinsauerkraut
- 3 Eigelbe
- 3 EL Schmand
- 3 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, frisch gemahlene Muskatnuss
- Etwas Kartoffelmehl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Würfelspeck zunächst in einer Stielpfanne knusprig anbraten, die Zwiebeln dazu geben, 2 - 3 min. schmoren, etwas auskühlen lassen. Das Weinsauerkraut etwas ausdrücken und kleiner schneiden.

### Schritt3

Der Kartoffelteig:

#### **Schritt4**

Die gekochten, aus gedampften Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder durch eine Pürrèe-Pressen drücken.

#### **Schritt5**

Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

#### **Schritt6**

Zunächst 1 El Kartoffelmehl, die Eigelbe und den Schmand dazu geben, danach alles gut mit dem Weinsauerkraut verarbeiten.

#### **Schritt7**

Den noch warmen Kartoffelteig auf eine mit Kartoffelmehl bestäubte Arbeitsfläche geben und fingerdicke, 10 cm lange Röllchen formen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

In reichlich heißem Butterschmalz, goldgelb, knusprig heraus braten und bunte Saisonsalate mit Kräuterdressing dazu reichen.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffeln, Sauerkraut, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-knusprig-gebackene-kartoffelroellchen/>