



Benötigte Zutaten

Für den Kartoffelteig

500 g	Kartoffeln
2	Eier
4 EL	Mehl
20 g	Premium Teebutter
1 EL	Grieß
	Salz
	Muskatnuss

Für das Wurzelgemüse

1	Sellerieknolle
3	Karotten
1	Pastinake
1	Petersilienwurzel
1	Zwiebel
	Salz, Pfeffer
etwas	Fett zum Anrösten
	frische Kräuter wie z. B. Thymian

Kartoffelrolle mit Wurzelgemüse

Eine schöne Idee für alle Köchinnen und Köche, die jetzt im Herbst wieder einmal an einen Braten oder an ein Gansl denken: Fernsehköchin Iris Köck bereitet eine Wurzelgemüse-Rolle vor. Mahlzeit!

Anleitung

1. Die Kartoffeln kochen, abschrecken, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas überkühlen lassen.
2. Dann mit den Eiern, Mehl, Butter, Grieß und den Gewürzen zu einem elastischen Teig kneten.
3. Das Wurzelgemüse putzen und entweder in dünne Streifen schneiden oder dünn hobeln.
4. In einer Pfanne mit etwas Fett anrösten.
5. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen, ablöschen und einkochen lassen, bis das Gemüse noch leichten Biss hat.
6. Den Kartoffelteig zu einem Rechteck auswalken (ca. 1 cm dick), mit dem Gemüse belegen und wieder einrollen.
7. Auf einem Backblech ca. 30 Minuten bei 200 °C backen.

Tipp: Die Kartoffelrolle passt als Beilage zu einem herbstlichen Braten mit viel Sauce.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten