

# Eachtlingrolle

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

400 G	mehlige, passierte Erdäpfel
100 G	Mehl
50 G	Hartweizengrieß
1 TL	Salz
1	Eidotter
50 G	weiche Butter
	geriebene Muskatnuss

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zubereitung

1. Die Erdäpfel dämpfen, ganz heiß pressen oder ganz kalt reiben.
2. Erdäpfel, Mehl, Grieß, Salz und die übrigen Zutaten rasch zu einem Teig zusammenkneten und gleich verarbeiten.

Die Mehlmenge richtet sich immer nach der Erdäpfelsorte und kann daher ein wenig variieren. Ein schöner glatter Erdäpfelteig klebt beim Verarbeiten nicht mehr an den Händen. Für in Fett herausgebackene Erdäpfelspeisen nimmt man die halbe Mehl- und Grießmenge.

3. Für die Fülle Zwiebel und Speck anrösten, Grammeln beimengen, Brösel in Fett mitrösten und die fein gehackte Petersilie dazugeben.
4. Erdäpfelteig 1 cm dick auf einer bebutterten Klarsichtfolie ausrollen, die Fülle darauf verteilen und mit Hilfe der Folie straff einrollen, Enden mit Spagat oder Tütenclips abbinden.
5. Je nach Stärke der Rolle, ca. 20–25 Minuten in reichlich Salzwasser kochen.
6. Beim Anrichten in 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Kann wunderbar vorbereitet werden! Besonders gut schmeckt die Erdäpfelrolle, wenn sie – einmal ausgekühlt – in Scheiben geschnitten wird und die einzelnen Scheiben in Butter kurz angebraten werden