

Kartoffelrolle mit Faschiertem und Sauerkraut

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



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

## Kartoffelrolle mit Faschiertem und Sauerkraut

Zutaten Kartoffelteig

1 kg mehlig, 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 etwa kneten lassen und auf feuchtem Hartblech zu flachen Rollen kneten. Dies in der kurzen Zeit des Auskühlens die Fülle vorbereiten.

Zutaten Fülle

50 dag gemischtes Faschiertes

1 mittelgroßer Zwiebel

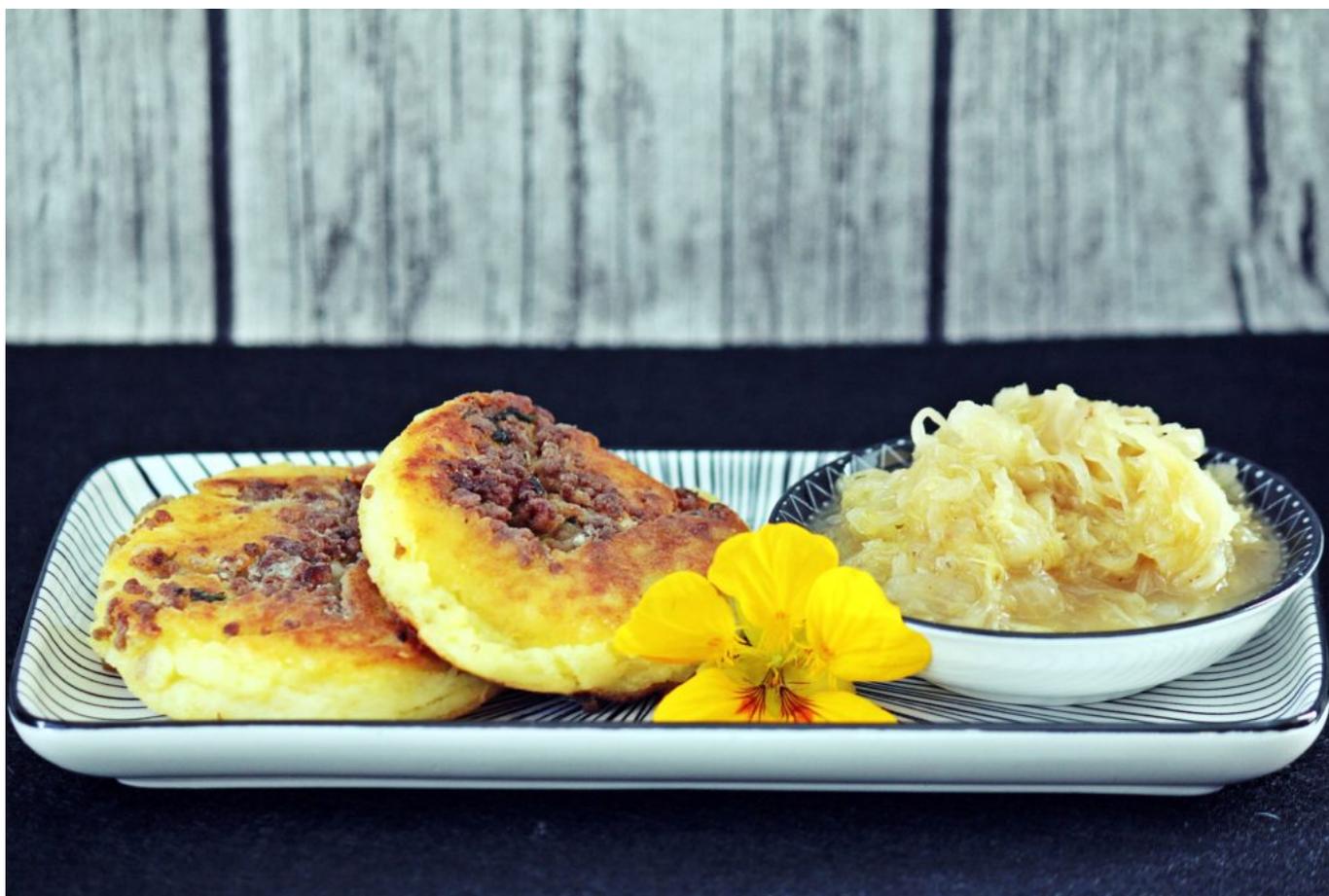
3 kleine Knoblauchzehen

Petersilie, Salz und Pfeffer

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



Die Kartoffelmasse auf Frischhaltefolie ausrollen, mit der  
Beite schmecken! Die Rolle wird mittig in der Frischhaltefolie  
beschnitten! Die Rolle wird wenig, in gleichmäßig große Stücke  
beiden Seiten kross gebraten werden! In der Pfanne von



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 es das Sauerkraut bedeckt und für besten im  
Schmelzkochtopf 20 Min kochen! Mit Maizena binden und zur  
Kartoffelrolle genießen!



herstlichen Herbsttage! Leckere Rezept schmecken und genießt diese