

Erdäpfel Cordon Bleu-Rolle mit Römer Schinken

27. Februar 2023

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

500g Erdäpfel mehlig
100g Weizengrieß doppelt gemahlen
3 Eidotter
1 EL Butter
1 TL Salz
1 Prise Muskatnuss
1 Pkg Römer Schinken
5 Scheiben Gouda
Etwas Öl zum Anbraten

Salat nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Erdäpfel schälen, grob schneiden und in Salzwasser weich kochen.
2. Währenddessen die Eier trennen (das Eiklar benötigen wir für dieses Rezept nicht).
3. Die Erdäpfel danach abseihen und darauf achten, dass diese auch wirklich trocken sind.
4. Mit Hilfe einer Presse oder eines Stampfers die gekochten Erdäpfel fein zerdrücken und kurz abkühlen lassen.
5. Butter, Eidotter, Weizengrieß, Salz und Muskat zur Erdäpfelmasse dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
6. Auf einem Stück Frischhaltefolie den Teig rechteckig, etwa 25 x 30 cm ausrollen und mit dem Römer-Schinken und dem Käse belegen.

7. Vorsichtig einrollen und mit Alufolie einpacken. Die Rolle im heißen Wasserbad für gut 25 Minuten durchziehen lassen.
8. Nach der Kochzeit, die Rolle abkühlen lassen, da diese im Moment noch zu weich ist.
9. Danach die Rolle in Scheiben schneiden und in etwas Öl auf beiden Seiten scharf anbraten.
10. Während die Scheiben braten, den Salat waschen, mit Dressing nach Wahl mischen und auf einen Teller verteilen.
11. Die noch warmen Scheiben aus der Pfanne auf den Salat setzen und lauwarm servieren.

