



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Teig

300 G	mehlige Erdäpfeln
250 ML	Milch
2	Eier
1 EL	Sauerrahm
50 G	Stärkemehl
50 G	Mehl

Butterschmalz

		Mehl, Eier, Semmelbrösel zum Panieren	
Füllung			
•	500 G	Erdäpfel	
•	150 G	Schinken	
•	50 G	Speck	
•	1	Zwiebel	
•	1 EL	Öl	
•	50 G	geriebener Emmentaler	
• •	•	Salz	
•	1	Knoblauchzehe	
•	••••••	Petersilie, Majoran, Basilikum	
•	••••••	Pfeffer, Muskat, Suppenwürze	
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••••••••	

Zubereitung

Teig

- 1. Die Erdäpfel schälen und in Salzwasser weichkochen.
- 2. Erdäpfel noch warm durch die Presse drücken und mit Milch, Eier, Sauerrahm verrühren.
- 3. Stärkemehl und Mehl unterrühren.
- 4. Teig ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 5. In Butterschmalz ca. 8 Palatschinken ausbacken.

Füllung

1. Die Kartoffeln kochen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

- 2. Schinken und Speck klein schneiden.
- 3. Zwiebel schneiden und alles anrösten.
- **4.** Erdäpfeln dazugeben, würzen, und den geriebenen Käse untermengen.
- 5. Palatschinken damit füllen, einrollen und panieren.
- **6.** In Butterschmalz und Öl goldbraun backen.