



© Lungauer Kochwerk

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

.....

Zutaten

Teig

.....

300 G mehlig-e 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.