

Selchroller mit Kartoffelpüree

Unkompliziertes Rezept für Selchroller mit Kartoffelpüree. Sobald das Fleisch im Topf ist, macht es sich fast von allein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Selchroller
800 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
200 ml	Vollmilch
100 g	Butter
1 TL	Salz
1 Prise	Muskatnuss
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für den **Selchroller mit Kartoffelpüree** das Netz vom Fleisch entfernen und einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Das Fleisch in den Topf legen und rund eineinhalb Stunden lang weichgaren lassen.
2. Die Kartoffeln schälen, halbieren und im kochenden Salzwasser zirka 20-25 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln zerstampfen. Jetzt die erwärmte Milch und Butter nach und nach zugeben und verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
3. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In heißem Öl goldbraun rösten.
4. Den Selchroller in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Kartoffelpüree und den gerösteten Zwiebelringen servieren.

Tipp

Den Selchroller mit Kartoffelpüree kann man natürlich auch mit Püree aus der Packung zubereiten. Selbst gemacht schmeckt die Beilage natürlich am besten.