

Erdäpfel-Eierschwammerl-Roulade

Die Erdäpfel-Eierschwammerl-Roulade verbindet eine feine Erdäpfelmasse mit einer würzigen Eierschwammerlfüllung und ist damit ein besonders schmackhaftes Rezept für die Pilzsaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel (mehlig kochende)
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Mehl
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Eierschwammerln
75 g	Speck
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	frische Petersilie
2 EL	Butterschmalz (oder Butter)

Zubereitung

1. Um eine **Erdäpfel-Eierschwammerl-Roulade** zuzubereiten, erst die Erdäpfel gründlich waschen und in einem Topf mit Wasser etwa 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Anschließend etwas abkühlen lassen, schälen und noch möglichst warm durch eine Erdäpfelpresse drücken. Die gepressten Erdäpfel mit Dotter, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss zu einer gleichmäßigen, geschmeidigen Masse vermischen.
2. Während die Erdäpfel garen, kann die Eierschwammerl-Fülle vorbereitet werden. Dafür die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Eierschwammerl vorsichtig putzen und bei Bedarf größere Pilze etwas kleiner schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3. Nun die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Zwiebel und Speck darin glasig anbraten, bis der Speck leicht knusprig wird und die Zwiebeln ihr Aroma entfalten. Anschließend die vorbereiteten Eierschwammerl hinzufügen und unter regelmäßigem Rühren mitbraten und dünsten. Wenn die Schwammerl schön weich und aromatisch sind, den Knoblauch dazugeben und nur kurz mitbraten. Zum Schluss die gehackte Petersilie unterrühren und die Eierschwammerl-Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
4. Für die Roulade die Erdäpfelmasse etwa 1 cm dick ausrollen. Besonders einfach gelingt das zwischen zwei mit Mehl bestäubten Bögen Backpapier. Dadurch lässt sich die Masse gleichmäßig ausrollen und später leichter von der Unterlage lösen. Die vorbereitete Eierschwammerl-Fülle gleichmäßig auf der Erdäpfelmasse verteilen. Dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Erdäpfelmasse anschließend mithilfe des Backpapiers vorsichtig, aber möglichst kompakt zu einer Roulade einrollen. Die fertige Roulade rundherum leicht mit Mehl bestäuben. Anschließend etwa 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Beim Schneiden möglichst vorsichtig vorgehen, damit die Rouladenscheiben ihre Form behalten.
5. Etwas Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Erdäpfel-Eierschwammerl-Rouladen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Scheiben sollten außen eine appetitliche Röstung bekommen, während die Erdäpfelmasse innen weich bleibt und die aromatische Schwammerlfüllung zur Geltung kommt. Die fertigen Eierschwammerlrouladen direkt aus der Pfanne servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Die Erdäpfel-Eierschwammerl-Roulade schmeckt besonders gut mit einem knackigen grünen Salat oder einem gemischten Blattsalat. Auch ein Klecks Sauerrahm oder ein leichter Kräuterdip passt

hervorragend zu den herzhaften Rouladenscheiben.