

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
1 Packung	Kartoffelpüree
260 ml	Vollmilch
2 Stk.	Zwiebeln
0.5 l	Wasser
50 g	Mehl
1 EL	Maiskeimöl
1 EL	Teebutter
1 TL	Salz

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. Kurz vor Ende der Garzeit das Kartoffelpüree mit Wasser, Salz und Milch gemäß Packungsanweisung zubereiten. Nach Wunsch mit Butter verfeinern. Zum Schluss die Röstzwiebeln zubereiten. Die Zwiebeln schälen und in schmale Ringe schneiden.
3. Das Mehl in ein flaches Gefäß geben und die Ringe darin wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldgelb rösten lassen. 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 selbstgemachtem Püree zubereiten.