

Pikante Erdäpfelschnecken

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Parmesan	30 g
Zwiebeln	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Butter	90 g
Grieß	40 g
Weizenmehl (griffig)	150 g
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	700 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Achtel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Selchfleisch / Selchroller	150 g

Zubereitung:

Form befetten, Kartoffeln waschen,
Kartoffeln dämpfen (mit Schale),

Kartoffelteig herstellen: Kartoffeln schälen, noch heiß passieren, 50 g Butter, Grieß, Eier, Mehl untermengen; Sollte der Teig zu weich sein, mit etwas Grieß festigen.

Fülle bereiten: Zwiebel schälen und hacken, Fleisch kleinwürfelig schneiden, in der restlichen Butter anrösten, würzen (Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie) und auskühlen lassen. (ca. 10 Min.)

Kartoffelteig ausrollen - ca. 35x25 cm
Fülle darauf verteilen, etwas andrücken und den Teig einrollen.
Teig in 3 cm breite Stücke schneiden und in die befettete Form setzen.

Schnecken backen bei 180 Grad, 20 Min.

Überguss bereiten: Schlagobers, Parmesan, Salz, Muskatnuss gut verrühren.

Überguss über den Schnecken verteilen und nocheinmal 20 Min. backen.

Gutes Gelingen wünscht

