



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Teig

300 G mehlig 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

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.
-
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.