

Erdäpfel – Cordon bleu

Zutaten Teig:

500 g mehliges Erdäpfel, 1 Ei, 2 Dotter, 2 EL sehr weiche Butter, Salz, Muskatnuss, 2-3 EL Kartoffelstärke, Mehl zum Ausarbeiten;

Zutaten Fülle:

150 g Schinken, 100 g Camembert;
Mehl, Eier, Brösel zum Panieren, Butterschmalz oder Öl zum Backen

Zubereitung:

Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken oder kalt reiben.

Die ausgekühlten Erdäpfel mit den restlichen Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Stücke abstechen und wie ein Schnitzel auseinander drücken. Mit Schinken- und Käsescheiben belegen und dann wie ein Cordon bleu zusammenklappen, panieren und in Butterschmalz oder Öl herausbacken.

Tipp: Lässt sich im rohen Zustand gut einfrieren und dann noch gefroren im heißen Fett langsam herausbacken.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!