

## Kartoffelrolle, gefüllt mit Bratwurst und Senf-Curryzwiebeln



### Der perfekte Snack

Wir haben den perfekten Snack zu gekühltem, frisch gezapftem Bier: eine saftige Kartoffelrolle mit deftiger Bratwurst und raffinierten Senf-Curryzwiebeln.

Das Praktische dabei ist, dass die Rollen als Snack auch in der Hand gegessen werden können. Oder auch zu einem Salat. Und falls welche übrig bleiben, können diese beim nächsten Grillfest auf dem Grill erwärmt werden. Dann wird die Hülle schön knusprig und die Füllung bleibt saftig, da sie mit Senf-Curryzwiebeln in einem Kartoffelmantel eingewickelt ist. Ein perfekter Snack.

Hier die komplette Rezeptur für **"Kartoffelrolle mit Bratwurst und Senf-Curryzwiebeln"**:

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

- 550 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 125 g Mehl

- 1 TL Salz
- 8 Bratwürste (Stückgewicht ca. 60-80 g)
- 2 Zwiebeln
- 50 g Senf
- 1 TL Curry
- 1 Ei (getrennt in Eigelb und Eiweiß)
- 1 EL Milch

## Zubereitung

Bratwürste in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig goldbraun anbraten. Dann auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In der Pfanne anschwitzen bis sie leicht goldgelb sind (ca. 5 Minuten). Die Zwiebelwürfel mit Senf und Curry vermischen.

Kartoffeln schälen und in reichlich Wasser weich kochen. Dann Abseihen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf ein Backblech drücken. Im Ofen bei 100° C (Umluft) 10 Minuten nachtrocknen. Aus dem Ofen nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die ausgedampften Kartoffeln in einer Schüssel mit 125 g Mehl, 1 Eiweiß und 1 TL Salz zu einem gut formbaren Teig kneten. Falls der Teig an den Fingern klebt muss noch mehr Mehl dazu. Den Teig in acht Portionen teilen und mit etwas Mehl zu acht ovalen und dünnen Platten auswalgen.

In das untere Drittel etwas Senfzwiebeln geben und die Bratwürste darauf legen. Alles so einrollen, dass die Würste komplett in der Kartoffelhülle eingewickelt sind.

Die Rollen auf ein Backblech legen und im Ofen bei 200° C (Umluft) ca. 15-18 Minuten goldgelb backen.

**Tipp:** Für eine schöne Bräunung werden die Rollen 5 Minuten vor Backende mit verquirltem Eigelb (mit 2 EL Milch vermischt) bepinselt.

