

Italienische Rezepte

Kartoffel Blutwurst Roulade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Blutwurst, Bratling, Europa, Fleisch, Gemüse, Italien

400 g Kartoffeln, mehlig kochend	5 Essl. Olivenöl
130 g Mehl	Pfeffer, Salz
1 Ei (Kl. M)	2 Stiele Majoran
100 g Zwiebeln	Mehl zum Bearbeiten
2 Knoblauchzehen	20 g Butter
200 g Blutwurst	2 Stiele glatte Petersilie

1. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 25-30 Minuten garen, abgießen und sehr gut abdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mehl, Ei und Salz zugeben. Mit dem Holzlöffel zu einem weichen, elastischen Teig verkneten.

2. Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Blutwurst in grobe Würfel schneiden. 2 El Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Blutwurst zugeben und mit braten, bis die Blutwurst zerfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen, Majoranblätter abzupfen und zugeben. In ein Sieb geben, abtropfen lassen, abkühlen.

3. Den Kartoffelteil auf einer bemehlten Klarsichtfolie ca. 1 cm dick, rechteckig ausrollen. Die abgekühlte Blutwurstmasse gleichmäßig darauf verteilen. Kartoffelteilplatte mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen. Roulade fest in der Klarsichtfolie einrollen und an den Seiten fest verschließen. Roulade auf Alufolie legen, eindrehen und an den Seiten fest verschließen. In leicht kochendem Wasser, oder Multidampfgarer 35-40 Min. garen. Herausnehmen und 4 Std. im Kühlschrank abkühlen lassen.

4. Die Alu- und Frischhaltefolie entfernen und die Roulade in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Restliches Olivenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf flachen Tellern anrichten und mit abgezupften Petersilienblättern bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)