

Kartoffel-Sauerkraut-Rouladen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500g Kartoffeln	1/2 Bund Thymian
120g Mehl	Pfeffer
3 Eier	4-5 Wacholderbeeren
3 Eigelb	1 Knoblauchzehe
Muskat, Salz	6 Tomaten
30g Butter	frische Gartenkräuter
2 Zwiebeln	EDEN Heiße Pfanne zum Braten
ca. 250g EDEN Bio-Frischkost-Sauerkraut	

ZUBEREITUNG:

Salzkartoffeln kochen, abschütten und durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Eiern, Eigelb, Muskat, Salz und der zerlassenen Butter verrühren. Die Masse auf einem mit Mehl bestäubten Tuch ausrollen. In schmale Streifen geschnittene Zwiebeln in wenig Öl andünsten. Sauerkraut dazugeben und mit Thymian, Pfeffer, geriebenen Wacholderbeeren und Knoblauch würzen. Die Mischung auf die ausgerollte Kartoffelmasse verteilen. Die Roulade fest zusammenrollen und im Kühlschrank kalt stellen. Anschließend in dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in Öl von beiden Seiten goldgelb braten. Die Tomaten waschen, vom Stengelansatz befreien und an der Oberseite ein Kreuz einschneiden. Mit der Kreuzseite nach unten in Öl braun braten. Frische Gartenkräuter, Salz und Pfeffer darüber streuen. Als Beilage zur Roulade servieren.