



## Kartoffel-Käse-Roulade mit Rupp Feinster Streich Emmentaler




360 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 4 Personen

545 g	Wasser
50 g	Butter, in Stücken
195 g	Weizenmehl, griffig, etwas mehr zum Verarbeiten
50 g	Speckwürfel
1 1/4 TL	Salz
10 g	Schnittlauch, frisch, in Röllchen
10 g	Petersilie, Blättchen abgezupft
80 g	 Rupp Feinster Streich mit Emmentaler
2	Eier (Größe M)
500 g	Kartoffeln, mehlig, am Vortag gekocht, geschält in Stücken (siehe Tipp)
2	Eidotter
2-3 Prisen	Muskatnuss, frisch gerieben
2-3 EL	Butterschmalz, zum Braten

### Zubereitung

- 45 g Wasser, 25 g Butter und 35 g Mehl in den Mixtopf geben und 6 Min./105°C/Stufe 3 erhitzen. Währenddessen in einer Pfanne auf dem Herd Speckwürfel knusprig braten.
- 1/4 TL Salz, Schnittlauch, Petersilie, Rupp Feinster Streich mit Emmentaler, gebratenen Speck und 1 Ei zugeben und 2 Min./Stufe 3.5 vermischen. In eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.
- Kartoffeln, 160 g Mehl, 25 g Butter, 1 Ei, Eidotter, 1 TL Salz und Muskatnuss zugeben und 6-10 Sek./Stufe 6 vermischen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Die Hälfte des Teiges zwischen zwei bemehlten Backpapierbögen ausrollen, das obere Blatt entfernen und die Hälfte der Käsemasse darauf verstreichen. Aufrollen, Papier an den Enden zusammendrehen und in den Varoma-Behälter legen. Mit dem übrigen Teig und der restlichen Käsemasse wiederholen. Mixtopf spülen.
- 500 g Wasser in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen, verschließen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen. Varoma zur Seite stellen und die Rouladen kurz auskühlen lassen. Im Kühlschrank 4-6 Stunden komplett auskühlen lassen.

- 5** Nach der Kühlzeit in einer Pfanne auf dem Herd etwas Butterschmalz erhitzen. Die Erdäpfelrollen auswickeln und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig goldgelb braten und sofort servieren (siehe Tipp).

---

- 6** **TIPP:** Mehliges Kartoffeln in der Schale am Vortag kochen und kurz vor der Zubereitung der Roulade schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Ca. 10% Schälverlust berücksichtigen.

---