



## Muskat Delikat Essig

### Frittierte Kartoffelrolle

Rezept

#### Zutaten

200 g	Kartoffelstock
2	Limetten (Schale von einer und Saft von der anderen)
1	Eigelb
4	Frische Minzestiele
4 cl	Muskat Delikat Essig
	Erdnussöl zum ausbacken
	Salz und Pfeffer
20 Blatt	Frühlingsrollenteig (12x12 cm)
50 g	brauner Zucker
50 g	Rosinen
50 g	gedörrte Aprikosen
1 Msp	gemahlener Kümmel

#### Zubereitung

##### Frühlingsrollen

1. Die Kartoffelstockresten in kleine Würfel schneiden (am Besten gerade aus dem Kühlschrank). Minze waschen und sehr fein hacken. Limettenschale (Zeste) und 4 EL Limettensaft mischen. Salz und Pfeffer nach Belieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel in einer Schüssel vermischen.
2. Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser verrühren.
3. Frühlingsrollenteig auf eine Arbeitsfläche verteilen.
4. Ränder mit Eigelb bestreichen. Kartoffelmasse in einer langen Bahn parallel zur unteren Kante auf das Teigblatt geben.
5. Ränder links und rechts über die Füllung klappen. Von der unteren Kante her sorgfältig aufrollen und die Ränder leicht andrücken, so dass sie festkleben.
6. Öl in einer Fritteuse oder tieferen Topf auf 180°C erhitzen und die Rollen darin etwa 3 bis 3,5 Minuten goldbraun ausbacken.
7. Auf Küchenpapier austrocknen lassen.
- 8.



## Der Dip

1. Rosinen, Aprikosen, Kümmel und brauner Zucker mit einem Messer zusammen fein hacken (oder einen Mörser benutzen), und mit dem Muskat Delikat Essig gut vermischen. Sollte der Dip etwas zu dick ausfallen mehr Delikat Essig beimischen oder kaltes Wasser nachgiessen. Der Dip sollte etwa 10 Minuten Ruhe haben, bevor dieser serviert wird.

Dip in kleinem Schälchen und Kartoffelrolle auf einem Vorgewärmten Teller mit etwas kreativer Garnitur servieren. Ihre Gäste werden sehr überrascht sein. Alles was es zum Winterglück am lodernden Kaminfeuer mit einem Glas Schaumwein als Begleitung braucht. Dieses Gericht eignet sich als Vorspeise oder auch als vegetarischer Hauptgang.