Fleischstrudel

Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

1	Stk.	Strudelteig
200	g	Fleischreste, gebraten
1	Stk.	Karotte
100	g	Erdäpfel, gekocht
		Salz
		Pfeffer, gemahlen
		Butter

Mein persönlicher Tipp
Ein gemischter Salat, aber auch Blattspinat eignet sich sehr gut als Beilage. Dazu einen Knoblauch- oder Kräuterdip reichen.:

Elfriede Fuchs
Seminarbäuerin im Bezirk Braunau

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Zubereitung

... für einen Strudel:

- Die Fleischreste mit den heißen Erdäpfeln faschieren.
- Die Karotte schälen, grob würfeln, kurz anrösten und gleich mitfaschieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Strudelteig eindrehen.
- Mit Butter bestreichen und auf 160 °C ca. 25 Minuten backen.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20