



**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

**Fleischstrudel**



Foto: Ulrike Matscheko-Altmüller - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**... für einen Strudel:**

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

**Quellen:**



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelüftet - köstliches aus der Suppenküche*

