



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 faszieren.
- 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*

