



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Brotreste
125 ml Milch
frische Kräuter
1 Stk. gelbe Zwiebel
150 g Gemüse (gemischt)
150 g Speck
Salz
Pfeffer, gemahlen
Muskat, gerieben
Paprikas

4 Stk. Eier

Mein persönlicher Tipp

Ein tolles Rezept für die Verwertung von altem Brot. Schmeckt fein mit Tomaten- oder Knoblauchsause. Auf www.baeruerinnen.at gibt es die Broschüre "Lebensmittel sind kostbar" mit vielen Tipps zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln.



Elfriede Schachinger

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Würziger Brot-Speck-Strudel



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Brotreste in kleine Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch einweichen.
- Die Eier, Gewürze und Kräuter dazugeben und vermischen.
- Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Speck- oder Schinkenstreifen leicht rösten, die Gemüsestreifen dazugeben und einige Minuten mitdünsten.
- Den Strudleteig auf einem bemehlten Tuch möglichst dünn ausziehen, mit etwas zerlassener Butter bestreichen und die Brotmasse darauf verteilen.
- Die Gemüse-Speck-Masse darauf geben und mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Im Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Quellen:



Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag.

Christine Schober & Romana

Schneider: *Kursunterlage*

Versuchungen aus der Strudelküche



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressourcenraum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

