

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Erdäpfel, mehlig
- 250 g Mehl (griffig)
- 2 EL Grieß
- 1 Stk. Ei
- Salz
- Muskat, gerieben
- 110 g Butter
- 2 Stk. gelbe Zwiebeln
- 300 g Schinken
- 1 Bund Petersilienzweig
- Majoran
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Mehl
- 1 Stk. Ei

#### Mein persönlicher Tipp

Anstelle der Wurst kann der Strudel auch mit gerösteten Pilzen und Zwiebel gefüllt werden. Als Beilage Salate der Saison und Gemüse servieren.



**Elisabeth Heidegger**

Referentin für Ernährung in St. Pölten,  
LK NÖ

## Gefüllter Erdäpfelstrudel



Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### Erdäpfelteig

- Zutaten (für 4 Portionen): 1 kg Erdäpfel, mehlig; 250 g Mehl, griffig; 2 EL Grieß; 60 g Butter; 1 Ei
- Salz; Muskatnuss Die Erdäpfel kochen, schälen und mit der Erdäpfelpresse auf ein Nudelbrett pressen.
- Mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten und kurz kalt stellen.

##### Fülle

- Zutaten (für 4 Portionen): 50 g Butter, 2 Zwiebeln, 300 g Schinken oder, Grammeln, Selchfleisch etc., 1 Bund Petersilie, Majoran, 1-2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer
- Für die Fülle Zwiebel schälen, fein hacken und in heißer Butter goldbraun anrösten.
- Schinken, Selchfleisch oder die Grammeln fein schneiden und mit den Zwiebeln in der Pfanne kurz mitrösten.
- Frisch gehackte Petersilie, etwas Majoran und gepressten Knoblauch untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

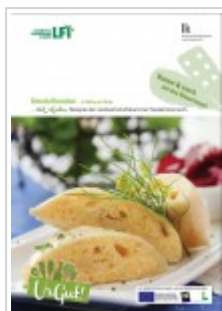
#### Zum Ausrollen und Bestreichen

Mehl, 1 Ei

- Den Teig auf einem gut bemehlten Backtrennpapier zu einem 1 cm dicken Rechteck auswalken und mit der Fülle bestreichen.
- Den Strudel mit Hilfe des Backtrennpapiers einrollen und auf das Backblech setzen.
- Mit einem verquirltem Ei bestreichen und bei 180 °C im vorgeheizten Rohr ca. 40 Minuten goldbraun backen.

#### Quellen:

**Hinweis:** Junge Erdäpfel enthalten – je nach Sorte – oft viel Wasser, wodurch der Teig zu weich wird. Man kocht diese Erdäpfel daher besser schon am Vortag und lässt sie über Nacht etwas „austrocknen“.



Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Strudelfreuden - in  
Hülle mit Fülle*

