



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

250 g Mehl  
1 EL Öl  
125 ml lauwarmes Wasser  
0,5 EL Essig  
400 g Knödelbrot  
4 Stk. Eier  
0,4 l Milch  
80 g Butter  
300 g Sauermilchkäse  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
frische Kräuter  
Petersilie, gehackt  
1 Stk. Ei, zum Bestreichen

**Mein persönlicher Tipp**

Man kann den Strudel auch als Suppeneinlage verwenden.



**Hedwig Lindorfer**

Seminarbäuerin im Bezirk Rohrbach

**Quellen:**



## Brotstrudel mit Kochkäse



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

**Zubereitung**

**Strudelteig für 4 Portionen**

- Zutaten: 250 g Mehl, 1 EL Öl, 125 ml lauwarmes Wasser, 0,5 EL Essig und Salz
- Zutaten zuerst mit dem Mixer, dann mit der Hand gut verkneten.
- Der Teig soll so lange geknetet werden, bis er eine seidig glatte Oberfläche hat.
- Teig mit Öl bestreichen und zugedeckt rasten lassen
- Zusätzliche Wärme (im Rohr bei 50 °C; Schüssel mit heißem Wasser ausspülen) erfordert weniger Rastzeit; je mehr „Entspannungszeit“ für den Teig gegeben ist, desto besser lässt er sich ausziehen, mind. 40 Minuten.

**Brotfülle für 4 Portionen**

- Zutaten: 400 g Knödelbrot, 4 Stk. Eier, 0,4 l Milch, 80 g Butter, 300 g Sauermilchkäse



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





Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag.  
Christine Schober & Romana  
Schneider: *Kursunterlage*  
*Versuchungen aus der Strudelküche*



(Kochkäse oder anderer würziger Käse), Salz, Pfeffer, frische Kräuter, gehackte Petersilie

- Knödelbrot in eine große Schüssel geben, Milch mit den Eiern verrühren, zum Brot geben, würzen, ca. 25 Minuten ziehen lassen.
- Butter erwärmen, Käse grob reiben und zur Brotmischung geben.

#### Fertigstellen und Servieren

- Strudelteig ausziehen, mit Fett bepinseln, füllen, einrollen, mit Ei bestreichen und bei 175 °C ca. 25 – 30 Minuten backen.
- Dazu Schnittlauchsauce servieren.



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  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

