

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

Brotstrudel mit Kochkäse



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

Quellen:



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



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.

