

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Mehl (griffig)
- Salz
- 1 EL Öl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Essig
- zerlassene Butter
- 400 g Suppenfleisch
- 40 g Butter
- 1 Stk. fein gehackte Zwiebel
- 0,5 Bund Petersilienzweige
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Majoran

Mein persönlicher Tipp

Jedes Mehl ist anders! Bei der Wasserzugabe darauf achten, dass der Strudelteig nicht zu weich wird. Übrigens: Man kann den Strudel auch auf einem befetteten Blech bei 200 °C goldbraun backen, oder im Dampfgarer 15-20 Minuten garen.



Angelika Hack

Seminarbäuerin im Bezirk Tulln

Quellen:

Rindsuppe mit Fleischstrudel



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Gezogener Strudelteig

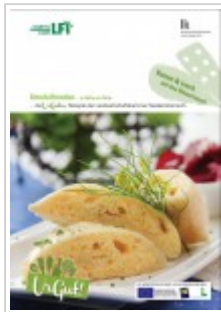
- Zutaten: 250 g Mehl, griffig; Salz; 1 EL Öl; 1/8 l Wasser, warm; 1 TL Essig; flüssige Butter zum Bestreichen, Mehl zum Ausrollen
- Für den Strudelteig Mehl mit allen Zutaten vermengen und solange kneten bzw. den Teig schlagen, bis er seidig glatt ist.
- Den Teig auf ein Teller legen, dünn mit Öl bestreichen, zudecken und ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Den Teig auf ein bemehltes Strudeltuch legen und mit dem Nudelwalker großflächig auswalken.
- Den Teig dann mit etwas flüssiger Butter bestreichen und einige Minuten noch einmal rasten lassen.
- Den Teig anschließend mit den Handrücken dünn und gleichmäßig ausziehen.
- Wenn nötig dicke Teigränder mit einem scharfem Messer abschneiden.
- Je nach Strudel auf zwei Drittel des Strudelteiges die Fülle auftragen und die Seitenteile einschlagen, damit die Fülle beim Backen nicht auslaufen kann.
- Mit Hilfe des Strudeltuches, von der bestrichenen Seite anfangend, den Strudel straff einrollen.
- Den Strudel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und je nach Größe und Dicke backen!

Fülle

- Zutaten: 400 g Suppenfleisch; 40 g Butter; 1 Zwiebel; 1/2 Bund Petersilie; Salz, Pfeffer; Majoran
- Für die Fülle das Suppenfleisch aus der Suppe heben und fein faschieren.
- Mit fein gehackter Zwiebel und Petersilie in einer Pfanne leicht rösten und würzen.

Fertigstellen

- Den Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch ausrollen und dünn ausziehen.
- Die Fleischfülle auf dem gezogenen Strudelteig auf zwei Drittel des Teiges verteilen.
- Die Ränder frei halten, die seitlichen Teigränder einschlagen und mit Hilfe des Strudeltuches straff einrollen.
- Mit einem Kochlöffelstiel alle 5 cm den Strudel abdrücken und mit einem Messer abschneiden.
- Anschließend 10 Minuten in der Rindsuppe leicht köcheln lassen.



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Strudelfreuden - in
Hülle mit Fülle*

