# Brotstrudel mit Murtaler Steirerkäse

**Kochdauer:**
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**
gut machbar

## Zutaten für 4 Portionen:

| | | |
|---|---|---|
| | | Strudelteig |
| 400 | g | Knödelbrot |
| 4 | Stk. | Eier |
| 0,4 | l | Milch |
| 80 | g | Butter |
| 300 | g | Steirerkäse |

## Mein persönlicher Tipp

Uriger ist dieser Strudel mit Schwarzbrotwürfeln und vielleicht ein wenig Speck als Beigabe.:

**Elisabeth Hörmann**
Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

## Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

## Zubereitung

- Knödelbrot in eine große Schüssel geben, Milch mit den Eiern verrühren, zum Brot geben, würzen, ca. 25 min. ziehen lassen.
- Butter erwärmen, Käse grob reiben und zur Brotmischung geben.
- Strudelteig ausziehen, mit flüssiger Butter bepinseln, füllen, einrollen und mit Eidotter bestreichen und bei 175°C ca. 25 – 30 Minuten backen.
- Dazu Schnittlauchsauce servieren.
- Man kann den Strudel auch als Suppeneinlage verwenden.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete