Brotstrudel mit Murtaler Steirerkäse

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

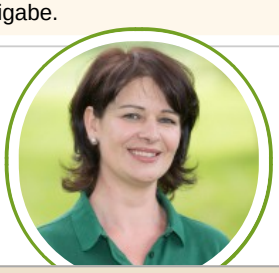
Schwierigkeit:
gut machbar

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

Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:

Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

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