



**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

**Brotstrudel mit Murtaler Steirerkäse**



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

