



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