



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 250 g Weizenmehl
- Salz
- 1 EL Essig
- 1 EL Öl
- 125 ml Wasser
- 5 Stk. Eier
- 500 g Erdäpfel, mehlig
- 1,5 kg Kürbisse
- 300 g Erbsen
- 200 g fein gehackte Zwiebeln
- 30 g Butter
- 100 g Haferflocken
- 40 g Kren
- 125 ml Sauerrahm
- Pfeffer, weiß

**Mein persönlicher Tipp**

Für Fleischliebhaber kann mit der Zwiebel noch gerösteter Speck mitgeröstet werden.



**Sandra Hillebrand**  
Seminarbäuerin aus Bierbaum

**Quellen:**

**Kürbisstrudel**



Foto: AV/Cadmos/Miguel Dieterich - Nicht zur freien Verwendung

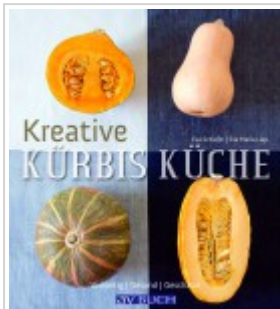
**Zubereitung**

**Teig für 4 Portionen**

- o Zutaten: 250 g Weizenmehl, Salz, 1 EL Essig, 1 EL Öl, 125 ml Wasser, 1 Ei
- o Mehl und Salz mischen, mit Essig, Ei, Öl und Wasser zu einem sehr geschmeidigen Teig kneten bis er glatt ist.
- o Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und in einer Schüssel zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

**Fülle für 4 Portionen**

- o Zutaten: 500 g Erdäpfeln mehlig kochend, 1,5 kg Kürbis (Muskat, Butternut, Piana di Napoli), 300 g Erbsen, 200 g Zwiebel, 30 g Butter, 3 Eier, 100 g Haferflocken
- o Die Erdäpfeln mit Schale in wenig Wasser weichdämpfen.
- o Kürbis schälen, entkernen und in 2x2 cm große Würfel schneiden.
- o Kürbiswürfel mit den Erbsen ca. 3 Minuten dämpfen.
- o Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter hellbraun anrösten.
- o Danach abkühlen lassen.
- o Die Eier versprudeln, mit den Haferflocken und dem Salz verrühren und 20 Minuten



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:  
*Kreative Kürbis-Küche*  
AV BUCH

- quellen lassen.
- Die gedämpften Erdäpfel abkühlen, schälen und wie den Kürbis in Würfel schneiden.
- Alle Zutaten für die Füllung in einer großen Schüssel gut vermengen.

#### Strudel fertigstellen

- Den Strudelteig ausziehen und mit zerlassener Butter beträufeln
- Die Kürbisfüllung auf 2/3 des Teiges verteilen.
- Teigenden einschlagen und Strudel einrollen.
- Mit Ei bestreichen und bei 180°C 40 bis 45 Minuten backen.

#### Krendip

- Zutaten: 40 g Kren, 125 ml Sauerrahm, Salz, Weißer Pfeffer
- Für den Krendip den Kren schälen und fein raspeln.
- Danach mit Sauerrahm, Salz und weißem Pfeffer gut abschmecken und zum Strudel servieren.