



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:

- Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:
Kreative Kürbis- Küche

Kürbisstrudel

Zubereitung

Teig für 4 Portionen

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

Fülle für 4 Portionen

- 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
- Die Erdäpfeln mit Schale in wenig Wasser weichdämpfen.
- Kürbis schälen, entkernen und in 2x2 cm große Würfel schneiden.
- Kürbiswürfel mit den Erbsen ca. 3 Minuten dämpfen.
- Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter hellbraun anrösten.
- Danach abkühlen lassen.
- Die Eier versprudeln, mit den Haferflocken und dem Salz verrühren und 20 Minuten 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.

