



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g Mehl
1 EL Öl
4 Stk. Eier
125 ml lauwarmes Wasser
Salz
1 EL Apfelessig
400 g Faschiertes, gemischt
80 g gelbe Zwiebeln
40 g Butter
1 Stk. Paprika, rot
2 EL Ketchup
Pfeffer, gemahlen
150 g Hartkäse

Mein persönlicher Tipp

Für faschierte Füllen das Fleisch nicht vorher garen, da es sonst nicht mehr bindet.



Eva Schiefer

Seminarbäuerin aus Sölk

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Pikanter Fleischstrudel



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudelteig

- Zutaten: 250 g Mehl, 1 EL Öl, 1 Ei, ca. 125 ml lauwarmes Wasser, Salz und 1 EL Apfelessig
- Zutaten mit dem Mixer verkneten, dann mit der Hand gut kneten.
- Der Teig soll so lange geknetet werden, bis er eine seidig glatte Oberfläche hat.
- Teig mit Öl bestreichen und zugedeckt rasten lassen.
- Zusätzliche Wärme (im Rohr bei 50 °C; Schüssel mit heißem Wasser ausspülen) erfordert weniger Rastzeit; je mehr „Entspannungszeit“ für den Teig gegeben ist, desto besser lässt er sich ausziehen, mind. 40 Minuten.
- Auf einem bemehlten Tuch ausrollen.
- Teig mit Öl bestreichen, damit er während dem Ausziehen nicht mehr verkleben kann.
- Teig mit beiden Händen ausziehen.
- Der Teig soll so dünn sein, dass man darunter etwas lesen könnte.

Füllung

- Zutaten: 400 g Faschiertes gemischt, 2 Eier, 80 g Zwiebel, 40 g Butter, 1 rote Paprikaschote, 2 EL Ketchup, Salz, Pfeffer und 150 g Hartkäse
- Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin goldgelb anrösten.
- Inzwischen die Paprikaschote in kleine Würfel schneiden und dann kurz mitrösten.
- Das Faschierte in eine Schüssel geben und mit den Eiern, Ketchup, Salz und Pfeffer vermischen.
- Das ausgekühlte Zwiebel – Paprikagemisch darunter rühren und Masse würzig abschmecken.
- Hartkäse grob raspeln.

Pikanter Fleischstrudel

- Das erste Teigdrittel mit der Füllung bestreuen.
- Die restliche Teigfläche mit etwas Öl beträufeln, damit der Teig gut blättern kann.
- Die Seitenränder einschlagen und Strudel mit dem Tuch einrollen.
- Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 35 bis 40 Minuten backen.

