



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Blätterteig
- 4 Stk. Erdäpfel
- 125 g Bergkäse
- 100 g Schinken
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 80 g Bärlauchblätter
- 1 Stk. Ei, zum Bestreichen
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskat, gerieben

Mein persönlicher Tipp

Dazu passt sehr gut eine Joghurt-Sauerrahm-Sauce mit frischen Wildkräutern.:

Anita Winkler

Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin aus der Südsteiermark

Quellen:

- Anita Winkler: Seminarrezept

Pikanter Bärlauchstrudel mit Schinken und Erdäpfel

Zubereitung

- 4 mittelgroße Erdäpfel mit Schale weichkochen. Auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne in Öl goldgelb anrösten, den in Streifen geschnittenen Schinken beigegeben und nochmals kurz durchrösten.
- Die Bärlauchblätter in grobe Streifen schneiden und zu den angerösteten Zwiebeln geben, nur kurz mitdünsten.
- Zwiebel-Schinkenmasse auskühlen lassen. Die gekochten Erdäpfel schälen und mit einem Erdäpfelstampfer zerdrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Den Blätterteig ausrollen und den Rand mit einem verquirlten Ei bestreichen. Nun schichtweise die Erdäpfelmasse auf 2/3 der Fläche auftragen und darüber den geriebenen Käse geben. Danach die Bärlauch-Zwiebel-Schinken-Mischung verteilen. Wichtig: Die Fülle muss schon gut ausgekühlt sein.
- Die Seiten des Strudels einschlagen und den Blätterteil vorsichtig einrollen. Den Strudel nochmals mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 20-25Min. im Rohr goldbraun backen.