



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl
1 EL Öl
125 ml lauwarmes Wasser
Salz
Essig
500 g Faschiertes
2 EL Öl
100 g Wurzelgemüse
2 EL Semmelbrösel
1 Stk. Ei
250 ml Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Senf
Majoran
Thymian
10 g Butter
Mangold

Mein persönlicher Tipp

Je nach Angebot kann statt Mangold auch Spinat oder im Winter tiefgekühlter Blattspinat verwendet werden.:

Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

- Monika Schachner: *Privatrezept*

Rindfleischstrudel

Zubereitung

Strudelteig:

- Für den Strudelteig Mehl, Öl, Wasser, Salz und 1/2 EL Essig verkneten bis der Teig eine seidig glatte Oberfläche hat.
- Teig mit Öl bestreichen und ca. 40 Minuten warm rasten lassen.

Fülle:

- Für die Fülle Faschiertes (vom regionalen Jungrind) mit dem Wurzelgemüse in 2 EL Öl kurz anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Kräutern würzen.
- Gut überkühlt mit Ei, Brösel und Sauerrahm mischen. Kräftig abschmecken.

Fertigstellung:

- Strudelteig auf bemehltem Strudeltuch ausrollen und ausziehen.
- Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen, Fleischfülle auf 2/3 der Teigfläche verteilen, Mangoldblätter darauflegen, Strudel einrollen und aufs Blech legen.
- Mit Eidotter bestreichen.
- Bei 180°C Heißluft 25 Minuten backen.
- Als Beilage Sauerkrautsalat servieren.