



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:

Rindfleischstrudel



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

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.



Monika Schachner: *Privatrezept*

