



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Suppen Vorspeisen und Salate

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Margret Gimpl

## Zutaten

### Suppe

1 BUND Suppengemüse

400 G Suppenfleisch

2 Rinderknochen

3 Lorbeerblätter

6 Wacholderbeeren

Zwiebelschalen

1 TL getrocknete Liebstöckel

Wasser

Salz

Pfeffer

Suppenwürze

## Fleischstrudel - Teig

300 G Weizenmehl

130 G lauwarmes Wasser

2 EL Öl

1 Ei

1 PRISE Salz

30 G zerlassene Butter

## Fleischstrudel - Fülle

300 G Faschiertes

1-2 STUECK fein gehackte Zwiebel

100 G fein geriebene Erdäpfel

50 G fein geriebene Karotten

60 G geriebener Käse

1 Ei

1 EL Senf scharf

1 TL Majoran

1

MESSERSPITZ® Paprikapulver scharf

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

### Suppe

1. Das Fleisch und die Knochen mit ca. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen.
2. Den Sud entsorgen und die Knochen und das Fleisch mit den restlichen Zutaten und 2,5 Liter Wasser erneut zustellen.
3. Die Suppe 2-5 Stunden leicht köcheln lassen!  
Je länger umso intensiver wird sie!
4. Am Ende der Kochzeit die Suppe abseihen und abschmecken.

### Fleischstrudel - Teig

1. Das in Wasser und Öl verquirlte Ei zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Kochlöffel gut vermengen.  
Margret verwendet Weizenmehl glatt-Type 480
2. Kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und mit 1 Esslöffel Öl bepinselt und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten rasten lassen.

### Fleischstrudel - Fülle

1. Die Zwiebeln sowie das Faschierte in 3 Esslöffel Öl oder 20 Gramm Butter kräftig anbraten- überkühlen lassen und die restlichen Zutaten untermischen.
2. Diese Masse etwa 15 Minuten durchziehen lassen und nochmal abschmecken.
- 3.

Nun den Strudelteig mit bemehlten Händen auf einem gut bemehlten Geschirrtuch gleichmäßig „ausziehen“.

4. Das obere Drittel mit geschmolzener Butter bepinseln und den Rest des Teiges mit der Füllung belegen.
5. Mit Hilfe des Geschirrtuches den Strudel einrollen und auf ein beöltes Blech geben.
6. Mit Butter bepinseln und bei 180° Grad Celsius Heißluft etwa 30 Minuten backen.
7. Den fertigen Strudel aufschneiden und in der heißen Rindssuppe servieren.

Margret's Tipp an dieser Stelle: Verwendet das Fleisch für eure Fleischstrudelsuppe beim Bauern oder der Bäuerin eures Vertrauens!