Pikanter Fleischstrudel mit Pilzen

1/2 Strudelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Heidi Huber

Zutaten

150 G	Topfen
150 G	Butter
150 G	Mehl
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Die Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Info

Strudel pikant oder süß ist immer ein Genuss.

Besonders im Sommer sind pikante Strudel mit Fleisch oder Gemüsefülle, Salat, Wildkräutern und Sauerrahmsauce eine gute Variante für ein leichtes Mittagessen.

Den Strudel mit Salat und Sauerrahmsauce servieren!

2/2 Fülle und Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Heidi Huber

Zutaten

350 G	Faschiertes
150 G	Pilze (Champignons, Eierschwammerl, Steinpilze,...)
2	gekochte Kartoffeln
100 G	geriebenen Käse
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
100 G	Sauerrahm
1 EL	Tomatenmark
	Salz
	Pfeffer
	Kräuter

Zubereitung

1. Die fein geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen.
2. Das Faschierte hinzugeben und mit anbraten.
3. Tomatenmark hinzufügen und mitbraten.
4. Knoblauch zerkleinern und zur Masse hinzufügen.
5. Anschließend die Masse überkühlen lassen.
6. Die Kartoffel schälen und blättrig schneiden.
7. Die Kartoffeln, Käse sowie den Sauerrahm unter die ausgekühlte Masse mischen.
8. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.
9. Den Teig rechteckig ausrollen und die Fülle auf ein Drittel des Teiges verteilen.
10. Den Teig zu einem Strudel einrollen und mit Ei bestreichen.
11. Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.