

Fleisch – Gemüsestrudel

Zutaten:

500 g Faschiertes (gemischt), 80 g Toastbrot (2 Semmeln), 2 Zwiebel, etwas Öl, 2 Eier, 60 g Brösel, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, 1 Karotte, 1 kl. Kohlrabi, 50 g Erbsen, 50 g Mais, (oder anderes Gemüse der Saison), 1 EL gehackte Kräuter (Majoran, Petersilie, Liebstöckl, ...) 2 Rollen Blätterteig, 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Faschiertes und das in Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Toastbrot mit der in Öl angeschwitzten, kleingeschnittenen Zwiebel vermischen.

Eier, Senf, Gewürze und Kräuter dazugeben. Karotte und Kohlrabi grob reiben und zusammen mit dem restl. Gemüse untermischen.

Blätterteig aufrollen. Die Fleisch-Gemüsemasse zu einer Wurst formen und in die Mitte des Teiges legen. Die Enden übereinander schlagen und zu einem Strudel formen. Mit versprudeltem Ei bestreichen und bei 200°C etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Dazu passt sehr gut eine Sauerrahm-Schnittlauchsoße!

Dazu ¼ l Sauerrahm mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren.

4 EL feingeschnittenen Schnittlauch oder andere Kräuter untermischen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!