

Erdäpfelstrudel mit Tomatensoße

Zutaten: für 4-5 Personen:

Strudelteig:

250 g glattes Mehl, 1 Prise Salz, 2 EL Öl, 1 TL Essig, ca. 1/8 l lauwarmes Wasser;

Fülle:

600 g gekochte Erdäpfel, ca. 150 g Kürbis, 100 g Speck, 3 EL Öl, 1 Zwiebel, ½ Becher Sauerrahm, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch,...)

Flüssige Butter zum Bestreichen;

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Strudelteig zubereiten und zugedeckt mindestens ½ Std. rasten lassen.

Speck und Zwiebel würfelig schneiden und in Öl anrösten. Die gekochten Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kürbis schälen und grob reiben. Eier trennen, Eidotter und Sauerrahm verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und mit den Erdäpfel, Kürbis und Zwiebel-Speckmasse zusammen mischen. Knoblauch und gehackte Kräuter dazu geben. Die Fülle gut würzen. Den Strudelteig ausziehen, mit flüssiger Butter bestreichen und die Erdäpfelmasse auf zwei Drittel des Teiges verteilen. Den Strudel zusammenrollen, in eine vorbereitete Bratpfanne oder Backblech geben und mit flüssiger Butter bestreichen.

Bei 200°C etwa 25-30 Minuten goldgelb backen.

Tomatensoße

Zutaten:

1 kleine Zwiebel, 1 Karotte, 1 kleines Stück Sellerie, 5-6 Tomaten, 1 EL Öl, 1 Lorbeerblatt, 3-4 Pfefferkörner, 1 TL Essig, 1 EL Mehl, 1 EL Tomatenmark, 1 Prise Zucker, ca. 1/8 l Suppe zum Aufgießen, evtl. 1 TL Maizena zum Binden;

Zubereitung:

Zwiebel und Wurzelwerk klein schneiden und in Öl anrösten. Mit Mehl stauben, kurz durchrösten. Tomaten in Spalten schneiden und mit dem Tomatenmark unterrühren. Mit Suppe aufgießen und die Gewürze dazugeben. Alles ca. ½ Std. köcheln lassen.

Die Soße passieren, mit Essig und Zucker abschmecken. Evtl. mit etwas Maizena binden.

Tipp: Diese Soße passt auch sehr gut zu gefüllte Paprika oder Faschierter Braten!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!