Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Bauernstrudel

Zutaten:
Für ca. 14 Stk.
Für den Teig:
500 g mehlige Kartoffel, ½ TL Salz, 50 g weiche Butter, 1 Prise Muskatnuss,
1 Ei, 150 g griffiges Mehl, 1 EL Grieß
Für die Fülle:
250 g Grammeln, 1 Zwiebel (fein gehackt), 100 g Speck (kleinwürfelig geschnitten) Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie

Zubereitung:
Für den Teig die gekochten Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken und auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig kneten und kurz rasten lassen.
Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, dicht mit Grammeln bestreuen.
Zwiebel und Speckwürfel anrösten und überkühlt über die Grammeln verteilen.
Gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer über die Fülle geben.
Alles zu einem Strudel einrollen. In etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und in eine mit Butter ausgestrichene Form aufrecht hineinstellen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Heißluft) ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Vor Ende der Backzeit mit folgendem Überguss übergießen:
¼ l Sauerrahm, 1/8 l Ober, 2 Eier, Salz und Pfeffer versprudeln und noch 15 Minuten überbacken!
Dazu passt sehr gut Sauerkraut, Salat oder Gemüse!!!