

Kartoffelstrudel

Für 2 Portionen

500 g Strudelteig	400 g Hackfleisch	600 g Kartoffel
3 Zwiebel	1 TL Salz	1 EL Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	150 g Schmand	100 ml Öl
2-3 EL Petersilie		

Die Kartoffeln schälen und waschen. Anschließend in sehr kleine Würfel schneiden, am besten 5 mm groß. Zu große Würfel harmonisieren nicht mit dem Rest der Füllung und sie werden evtl. auch nicht gar.

In einer großen Pfanne das Fleisch mit wenig Öl anbraten.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden und zu dem Fleisch geben.

Wenn die Zwiebel anfangen glasig zu werden die Kartoffelstückchen dazugeben und mit angebraten. Einige Minuten braten lassen, damit die Kartoffel etwas anrösten können.

Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen. 100g von dem Schmand und die Petersilie unterrühren.

Die Pfanne von der Platte nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Auf einer Arbeitsplatte den Teig auspacken und die erste Teigplatte ausbreiten. Diese mit etwas Öl besprenkeln. Die 2. Platte auf die Erste legen und auch mit Öl besprenkeln. Dann die 3. Platte und so weiter bis alle Platten übereinander liegen und zur Trennung mit Öl beträufelt wurden.

Die Hälfte der abgekühlten Füllung auf den Strudelteig gleichmäßig verteilen. Oben sollten 5 cm frei bleiben.

Den Strudel von unten nach oben fest aufwickeln.

Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der 2. Packung Teig ebenso verfahren. Den zweiten Strudel auch auf das Blech legen und die beiden mit Öl einpinseln und in den auf 180°C (Umluft 160°C) vorgeheizten Backofen stellen.

20 min backen lassen und in der Zwischenzeit den restlichen Schmand mit einer Gabel glatt rühren.

Nach den 20 min Backzeit die beiden Strudel mit Schmand bepinseln und noch einmal für 10-20 min. backen.

Nach dem Ende der Backzeit die Strudel etwas auskühlen lassen und mit Ajvar-Dip oder Joghurt warm servieren.

NN am 13. April 2025