

Fleischstrudel

Strudelteig

250 g Mehl
1 Kl Salz
1 Ei
4 El Olivenöl
6 El Wasser

Fleischfüllung

600 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Büschel Petersilie
Fleischgewürz (siehe Seite 130)
2 Scheiben Brot
etwas Milch
1 Ei
Salz und Pfeffer

80 g flüssige Butter
3 El Paniermehl

- Für den Strudelteig alle Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen.
- Für die Fleischfüllung Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken.
- Hackfleisch in eine Schüssel geben, gut würzen.
- Zwiebel, Knoblauch und Petersilie dazugeben. Brot in etwas Milch einweichen, leicht ausdrücken und untermischen. Das Ei beifügen, alles gut durchkneten und nochmals abschmecken.
- Teig auf einem bemehlten Küchentuch auswallen und dünn auf die Grösse des Tuches ausziehen. Den Teigboden mit flüssiger Butter bestreichen, mit Paniermehl bestreuen und die Hackfleischmasse darauf verteilen. Rundum einen Rand von 2 cm frei lassen.
- Den Strudel mit Hilfe des Küchentuches von der Längsseite her einrollen, seitlich gut andrücken und mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen. Während und nach dem Backen nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Dazu passt

Ein reichhaltiger Salatteller.

Hinweis

Dieses Gericht können Sie sehr gut vorbereiten.

