

Faschiertes im Strudelteig



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 130 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Strudelteig	1 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	½ kg
Semmeln	1 Stk.
Zwiebeln	45 g
Olivenöl	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	60 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Strudelteig nach Grundrezept zubereiten.

Semmel in Wasser einweichen, sehr fest auspressen.

Die geschälten Zwiebeln fein hacken, in Fett anrösten und erkalten lassen.

Geschälte Knoblauchzehen pressen.

Zwiebeln, Semmel und Knoblauchzehen fein faschieren, faschiertes Fleisch darungermengen mit Salz, Pfeffer, Majoran und fein geschnittener Petersilie gut vermischen und abschmecken.

Strudelteig nach Anleitung ausrollen und dann dünn ausziehen. Die dicken Ränder abschneiden. Die Masse darauf verteilen, einrollen und für ca. ½ Stunde in den Gefrierschrank geben, damit sich der Studel besser verarbeiten läßt.

Strudel in Schnitten schneiden in Mehl, Ei und Bröseln wälzen.

In einer entsprechenden Pfanne Kokosfett erhitzen und darin bei nicht zu großer Hitze herausbacken. Noch heiß mit Salat der Saison servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1614-Faschiertes-im-Strudelteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at