

Lauchstrudelsuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	300 g
Zwiebeln	1 Stk.
Butter	40 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Strudelteig	1 Pkg.
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1.25 Liter
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zerlassene Butter zum Bestreichen

Lauch waschen und putzen. In feine Ringe schneiden.

Die geschälte Zwiebel ebenso in feine Ringe schneiden.

Die gewaschene Petersilie fein hacken.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und darin Lauch und Zwiebel hell anrösten.

Die Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer würzen.

Erkalten lassen und mit Dotter, Ei und den Semmelbröseln (nach Bedarf) zu einer streichfähigen Masse binden.

Auf einem Tuch das erste Blatt des Strudelteiges auflegen und mit zerlassener Butter bestreichen dann das zweite darauflegen.

Die Lauchmasse aufstreichen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und an der Oberfläche mit der zerlassenen Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 210 Grad etwa 30 Minuten lang zu schöner goldbrauner Farbe backen.

Den Lauchstrudel etwas auskühlen lassen, portionieren und als Einlage in die heiße Rindssuppe geben.

Mit Schnittlauch bestreuen und heiß servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1790-Lauchstrudelsuppe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at