

Kartoffelstrudel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 Esslöffel
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Rama Cremefine zum Kochen	100 ml
Schinken	300 g
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	500 g
Salz	1 Prise(n)
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Butter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten, bis er sich von der Arbeitsfläche oder Rührschüssel löst und glänzend seidig glatt ist.

Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.

Auf einem bemehlten Tuch, den Teig ausrollen. Mit dem Handrücken gleichmäßig zu einem dünnen durchsichtigen Teig ziehen. Dickere Ränder abschneiden. Zwei Drittel des Teiges mit der Fülle bestreichen. Restliches Teigdrittel mit zerlassener Butter bestreichen. Seitenränder einschlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und bei 170° Umluft 40 - 45 Minuten zu goldgelber Farbe backen.

Gekochte und ausgekühlte Kartoffeln und Geselchtes klein würfelig schneiden. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen. Rama Creme fine, Petersilie und Dotter untermengen. ½ Stunde rasten lassen. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Mit grünen Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1977-Kartoffelstrudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at