

Kürbisstrudel mit Burenwurst



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Salz	1 Prise(n)
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Essig	Etwas / nach Bedarf
Kürbiskerne / Kürbiskörner	Etwas / nach Bedarf
Kürbisfleisch	400 g
Zwiebeln	125 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Butter	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	2 Esslöffel
Magertopfen / Magerquark	125 g
Knoblauchzehen	4 Stk.

Zubereitung:

- 25 dag Mehl, glatt
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl
- 1/8 L lauwarmes Wasser
- 1 Spritzer Essig

- 400 g Kürbisfleisch
- 125 g Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 Burenwurst
- 1 Ei
- 125 g Magerjoghurt

- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Kürbiskerne
- Butter (zum Bestreichen)

- Für den Knoblauch-Dip:
- 125 g Magertopfen
- 125 g Magerjoghurt
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Mehl auf eine Arbeitsfläche oder in Schüssel geben und salzen. Öl, Wasser und einen Spritzer Essig vermischen und in das Mehl einrühren. Es entsteht ein zäher Teig. Diesen etwa 15 Minuten gut durchkneten, bis er seidig glänzt und glatt ist. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde rasten lassen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Kürbis grob raspeln. Burenwurst der Länge nach halbieren und in Spalten schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten, Burenwurst dazugeben, gut anrösten, vom Herd nehmen Kürbis und Petersilie einrühren. Erkalten lassen. Joghurt und Ei einrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Teig auf ein bemehltes Tuch (Tischtuch) legen und so dünn wie mögliche ausrollen.

Den Teig nun über die Handrücken legen und vorsichtig ausziehen. Wenn der Teig schon sehr dünn ist, auf das Tuch zurücklegen und vom Rand her vorsichtig weiter ausziehen bis er fast durchsichtig ist.

Die dicken Teigländer abschneiden.

Fülle auf 2/3 des Teiges geben, Seitenländer einschlagen, restliches Drittel mit zerlassener Butter bestreichen.

Mit Hilfe des Tuches einrollen und in eine bebutterte runde Auflaufform legen.

Bei 160 – 170° Umluft 45 – 60 Minuten zu goldbrauner Farbe backen.

Knoblauchdip:

Knoblauch pressen und mit Topfen und Joghurt gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2043-Kuerbisstrudel-mit-Burenwurst.html>
 Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at