

Fleischgemüsestrudel auf Paprikasauce



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Essig	1 Esslöffel
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraiche	200 g
Gemahlener Koriander (Samen)	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	225 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Paprikaschoten	1 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	600 g
Semmeln	1 Stk.
Staudensellerie	150 g
Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln	150 g
Brokkoli / Broccoli	150 g
Cayennepfeffer	Etwas / nach Bedarf
Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe	¼ Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Worcestersauce / Worcestersoße	Etwas / nach Bedarf
Butter	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Karotten / Möhren	150 g
Zwiebeln	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Vollkornmehl	225 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	150 ml

Zubereitung:

Strudelteig:

WICHTIG: Alle Zutaten (3 EL Öl, 225g Mehl, 1/2 TL Salz, 1 EL Essig) müssen alle die gleiche Temperatur haben!

Mehl auf Arbeitsfläche geben und in die Mitte Mulde drücken. Eine Prise Salz mit Öl, Essig und Wasser in die Mulde geben und mit etwas Mehl vermischen. Von außen nach innen das übrige Mehl einkneten (mind. 10 Min), bis der Teig glatt, homogen und elastisch ist.

Dann den Teig zur Kugel formen, häufig mit viel Schwung auf die Arbeitsfläche werfen, bis er völlig homogen ist und alle Mehreste und Luftbläschen entfernt sind.

Erneut zur Kugel formen, leicht mit Öl bestreichen, eine Schüssel darüber stülpen. Teig sollte so ca. eine Stunde ruhen.

Im Anschluss den Strudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen.

Fülle:

Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch zerdrücken. Brokkoli in Röschen zerteilen, Karotten und Petersilienwurzel schälen und in längliche Stäbchen schneiden, Stangensellerie waschen, putzen und in gefällige Stäbchen schneiden, alles in Salzwasser blanchieren. Petersilie fein hacken.

3/4 der Zwiebel in gut erhitztem Öl hell rösten. Semmel in Milch einweichen, gut ausdrücken und mit einem Eidotter, dem Hackfleisch und der gerösteten Zwiebel, sowie Petersilie und Knoblauch gründlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Worcestersauce und Koriander würzig abschmecken.

Butter in einem Topf schmelzen.

Die Hälfte des Strudelteiges mit der zerlassenen Butter bestreichen, die Hackmasse auftragen und mit dem Gemüse belegen. Den Strudel einrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech lege und mit versprudelmtem Dotter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 210 Grad ca. 50 Minuten lang backen.

Sauce:

Den Paprika in kleine Würfel schneiden.

Die restlichen Zwiebeln in Butter mit etwas Mehl goldgelb anschwitzen, Paprikapulver und Cayennepfeffer beifügen, mit Rindsuppe, Creme fraiche und Sahne aufgießen und alles zu einer molligen Sauce verkochen. Die Paprikawürfel dazugeben und mitköcheln lassen. Sollte die Sauce etwas zu dünn sein, dann etwas mit Mehl einbrennen und abschmecken und pürieren.

Den heißen Strudel portionsweise mit Paprikasauce und Petersilie garniert anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-57-Fleischgemuesestrudel-auf-Paprikasauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at