

Jägerstrudel

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	1 kg
Blätterteig	2 Pkg.
Pressschinken / Preßschinken	250 g
Zwiebeln	1 Stk.
Gewürze	Etwas / nach Bedarf
Eingelegter Spargel	1 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Käse	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Blätterteig auftauen, Faschiertes im heißen Fett mit Zwiebel und Gewürzen (Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, wenig Kümmel) rösten, dann abkühlen lassen. In das erkaltete Fleisch 3 geschlagene Eier einrühren.

Ein Backblech kalt abspülen, den Teig ausrollen, mit Schinken und Käse belegen, das Faschierte darauf verteilen, den Spargel einlegen, den Teig zusammenrollen (zu einer Strudelrolle), mit geschlagenem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad ca 20 Minuten goldbraun backen.

Beilage: grüner Salat mit Joghurtdressing

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-860-Jaegerstrudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at