

Fleischstrudel mit Kernöl-Kressesesoße



Hauptspeise
Rezeptart



60 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

30 Minuten Backzeit



Zutaten für 6-8 Portionen

Strudel:

2 Pkg. Blätterteig
1 Stk. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Selleriewurzel oder Pastinake
50 g Austernpilze
1 EL Steinpilze getrocknet
430-450 g Rindfleisch, faschiert
300 g Weißkraut (ca. ¼ Kopf)
100 g Kastanien, gekocht
50-70 g Zwetschken, gedörrt
Gewürze: Kräutersalz, Majoran, Thymian, Pfeffer, Galgant, Paprikapulver edelsüß, Cayennepfeffer
Fett zum Anbraten
1 Ei zum Bestreichen

Soße:

2 Becher Naturjoghurt (3,6 % Fett)
1 Becher Crème fraîche
5-6 EL Kresse, gehackt
5-6 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Kräutersalz nach Geschmack

Zubereitung

Zwiebel schneiden und Knoblauch fein hacken, beides in einer großen Pfanne mit etwas Fett glasig anschwitzen. Weißkraut fein schneiden, Sellerie in kleine Würfel schneiden, Austernpilze grob zerkleinern, Steinpilze klein hacken und alles kurz mitbraten. Anschließend ebenfalls Faschiertes kurz anbraten, gehackte Kastanien mit den zerkleinerten Dörrzwetschken und die Gewürze zugeben. Alles auf mittlerer Stufe dünsten bis das Kraut etwas an Volumen verloren hat (5-10 Minuten). Fülle in eine große Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 175 °C vorheizen, ein Ei zerschlagen und eine Auflaufform be fetten (alternativ kann der Strudel auch am Backblech gebacken werden).

Wenn die Fülle Zimmertemperatur erreicht hat können die Blätterteige damit gefüllt werden. Dazu die Hälfte der Fülle auf 2/3 der Fläche eines ausgerollten Blätterteiges gleichmäßig verteilen (der Breitseite entlang), Seiten einschlagen, leere Fläche mit Ei bestreichen und von der Seite mit der Fülle beginnend zu einem Strudel rollen. Den zweiten Strudel ebenso zubereiten.

Beide Strudel in die vorbereitete Auflaufform oder das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit dem Ei bestreichen. Strudel mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) im Backofen auf unterer Schiene bis zur schönen goldbraunen Färbung backen (circa 30 Minuten).

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten, dazu alle erforderlichen Zutaten gut miteinander mischen und mit Salz abschmecken. Die Kernöl-Kressesesoße zum noch warmen Strudel reichen.

Beilagen-Tipp: Dazu frisches Brot oder gekochte Kartoffeln und einen grünen Häuptelsalat reichen. Hervorragend passen auch herbstliche Salate wie Karotten-, Linsen- oder Rohnensalat.

Tipp: Der Strudel eignet sich auch gut zum Einfrieren.

Rezept von Mag. Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch