

**Rainer Klutsch
Hackfleisch-Blätterteig-Strudel****Montag, 30. September 2024
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für den Strudel:

1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	rote Paprika
1 EL	Butterschmalz
1	Brötchen vom Vortag
100 ml	Milch
1 Bund	glatte Petersilie
3 Zweige	Thymian
500 g	Hackfleisch, gemischt
1 TL	scharfer Senf
1	Ei
etwas	Pfeffer
etwas	Salz
250 g	Blätterteig, frisch oder TK getaut
1	Eigelb
1 EL	Sahne

Für den Dip:

300 g	griechischer Joghurt (10% Fett)
etwas	Salz
1 Msp.	Cayennepfeffer
1 TL	Paprikapulver

Für den Salat:

1	Kopfsalat
1	Ei, hart gekocht
2 EL	Zitronensaft
3 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Zucker
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel zugeben und andünsten. Paprika zugeben und mit anbraten, zuletzt Knoblauch zugeben.
4. Das Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
5. Die Milch in einem Topf aufkochen und über die Brötchenscheiben geben. Mit einem dicht schließenden Deckel oder Teller zudecken ziehen und handwarm abkühlen lassen.

6. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
 7. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
 8. Das Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch gut vermischen. Kräuter, angeschwitzte Zwiebel, Paprika, Senf und Ei darunter kneten. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.
 9. Blätterteig zu einem dünnen Rechteck ausrollen, mit der Fleischpaste bestreichen und die Teigplatte wie eine Biskuitroulade aufrollen.
 10. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb mit Sahne verquirlen und den Strudel damit einstreichen. Im heißen Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.
 11. In der Zwischenzeit für den Dip den Joghurt in einer Schüssel glattrühren, mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken.
 12. Den Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.
 13. Das Ei schälen, Eiweiß klein hacken und Eigelb zerdrücken.
 14. Zitronensaft und Sonnenblumenöl mit dem zerdrückten Eigelb gut vermischen, mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
 15. Kurz vor dem Anrichten des Strudels den Salat mit der Marinade mischen, gehacktes Eiweiß darüber streuen.
 16. Den Strudel in Portionsstücke teilen, Dip dazu servieren. Den Salat dazu reichen.
- Tipp: Strudel mit vegetarischer Füllung:** Für die Füllung **1 rote Zwiebel** schälen und fein schneiden. **2 Knoblauchzehen** schälen und fein hacken. **300 g Spinat** verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. **2 EL Pflanzenöl** in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit etwas **Salz, Pfeffer und Muskat** würzen. Dann den Spinat aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen.
- Spinat gut ausdrücken, fein hacken und mit **200 g zerbröseltem Fetakäse** und **einem Ei** gut vermischen. Einfach die Spinatmasse durch die Hackfleischmasse ersetzen und den Strudel wie im Rezept beschrieben aufrollen, fertig stellen und backen.

Pro Portion: 850 kcal/ 3570 kJ, 30 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß, 67 g Fett