

Menü

Kartoffelstrudel mit Sauerrahmsauce
Karotten-Chinakohl-Salat

Kartoffelstrudel

Zutaten Strudelteig

150 g Mehl, glatt
1 Pr. Salz
2 El Öl
1 Tl Essig
ca. 70 ml Wasser

Zutaten Fülle

1,2 kg Kartoffeln
100 g Sauerrahm
200 g Bergkäse
1 Ei
evtl. 100 g Speck,
kleinwürfelig geschnitten

Gewürze Fülle:

½ Tl Kräutersalz
1 Pr. Kümmel gemahlen
1 Pr. Muskat gemahlen
Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
1 El Petersilie

Außerdem:

Flüssige Butter zum
Bestreichen

Zubereitung

Kartoffeln dämpfen:

1. Einen Schnellkochtopf ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen und Siebeinsatz hineingeben
2. Kaltes Wasser in das Waschbecken einlassen, Kartoffeln hineingeben und mit der Gemüseputzbürste gut waschen, Kartoffeln in den Schnellkochtopf geben
3. Schnellkochtopf auf die richtige Herdplatte stellen, Topf schließen und auf 12 schalten
4. Sobald beide Außenringe oben sind, auf 10 zurückschalten und ab diesem Zeitpunkt 10 Minuten dämpfen
5. Danach den Topf unter das kalte Wasser stellen, bis der Dampf entwichen ist und anschließend Topf öffnen, Wasser abgießen

Keinen Schnellkochtopf zu Hause?

Koche deine Kartoffeln einfach für 30 bis 40 Minuten in kochendem Wasser

Strudelteig herstellen:

1. Küchenmaschine mit Knethacken vorbereiten
2. Mehl in die Rührschüssel sieben und Pr. Salz zugeben
3. Öl, Essig und 2/3 des Wassers hineingießen und alles zu einem mittelfesten, glatten Teig kneten → Wenn notwendig noch etwas Wasser zugeben
4. Fertigen Teig nochmals auf der Arbeitsfläche durchkneten, großzügig mit Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und auf der Koje ca. 30 Minuten rasten lassen

Keine Lust auf Strudelteig?

Nimm einfach einen fertigen Strudel- oder Blätterteig.

Fülle herstellen:

1. Petersilie fein hacken und in eine Schüssel geben
2. Bergkäse reiben und in die Schüssel geben
3. Kartoffeln schälen, feinblättrig schneiden und in eine große Schüssel geben
4. Alle Gewürze und Zutaten dazugeben, gut vermengen und gut abschmecken

Strudel ausziehen und backen:

1. Ein Blech mit Backtrennpapier belegen
2. Backrohr vorheizen, 180°C, HL
1. Ein Strudeltuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestauben
2. Strudelteilig auf das Tuch legen und mit dem Rollholz etwas ausrollen
3. Mit dem Handrücken gleichmäßig zu einem Rechteck ausziehen und auf das Tuch legen
4. Die dicken Ränder wegschneiden, 2/3 des Teiges mit Butter bestreichen
5. Fülle darauf verteilen, die Ränder einschlagen
6. den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
7. Strudel mit Butter bestreichen und Oberfläche mit einer Gabel einstechen
8. ca. 40 -45 Minuten, mittlere Schiene, goldbraun backen

Fertigen Strudel- oder Blätterteig lt. Packungsanleitung verarbeiten.

Strudel schneiden und anrichten:

1. Strudel etwas auskühlen lassen
2. Mit einem Wellenschliffmesser ca. 3 bis 4 cm breite Stücke schneiden und auf eine Platte oder Teller setzen

Sauerrahmsauce

Zutaten

- 250 g Sauerrahm
- 2 El Joghurt
- ½ TI Kräutersalz
- 1 El Zitronensaft
- ¼ TI Senf
- 1 Pr. Zucker
- Evtl. 1 El frische Kräuter

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und glattrühren
2. Gut abschmecken
3. Sauerrahmsauce in ein Schüsselchen füllen

Karotten-Chinakohlsalat

Zutaten

- ½ Chinakohl
- 2 gr. Karotten

Marinade:

- 1 TI Salz, ½ TI Zucker, 1 TI Senf
- ½ TI Kümmel ganz
- 6 El Apfelessig, 6 El Wasser
- 3 El Öl

Zubereitung

1. Chinakohl in feine Streifen schneiden, gut waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben
2. Karotten waschen, trocknen, schälen und mit einer (Vierkant)reibe grob raffeln, zum Chinakohl geben
3. Für die Marinade alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit einem Schneebesen gut vermengen
4. Dressing über den Salat gießen, gut vermischen und abschmecken