Nah&Frisch



Tante Fanny | Professional

Erdäpfelstrudel mit Selchspeck

Hauptspeise | Fleischgerichte

Zubereitung

Strudelteig laut Packungsanleitung vorbereiten. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel und Speck anrösten und gemeinsam mit Grammeln, Petersilie und Knoblauch unter die Erdäpfel mengen. Mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Sauerrahm mit Eiern verquirlen, unter die Masse rühren und eine Viertelstunde rasten lassen. Die Hälfte der Masse auf zwei Drittel des Strudelteiges auftragen. Seitenränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas zerlassener Butter oder Margarine bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Min. backen.

Tipp: Die Teigblätter vor dem Portionieren der Fülle mit frischen Petersilienblättern bestreuen. Das sieht interessant aus und gibt dem Strudel einen frischen Geschmack!

Zutaten

- 6 Blätter Tante Fanny Gezogener Vollkron-Strudelteig 200g
- 400 g Erdäpfel, gekocht und in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln fein gehackt
- 100 g Zwiebeln fein gehackt
- 100 g Selchspeck würfelig geschnitten
- 200 g Grammeln
- 3 EL Petersilie gehackt
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- 3 Eier
- 1/4 l Sauerrahm
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- etwas Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Butter oder Margarine zum Bestreichen