

## Erdäpfelstrudel mit Selchspeck

### 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 Vollkorn-  
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