Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Erdäpfel-Grammel Strudel

Hauptspeise Hausmannskost Kartoffel Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Für die Fülle das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, vom Herd nehmen. Erdäpfel auspressen, in die Pfanne geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Rösten bis die Erdäpfel fast durchgegart sind. Überkühlen lassen.
Den Teig ausrollen. Zwischen den beiden Strudelblätter etwas flüssige Butter pinseln.
Die Fülle auf dem Strudelteig verteilen und einrollen. Eventuell überschüssige Teigränder abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen.
Tipp Damit die Fülle schön im Strudel verteilt und der Strudel einfach zu rollen ist, ¼ des Teiges nicht mit Fülle bestreichen. Dort anfangen einzurollen, wo Fülle aufgestrichen wurde.

ZUTATEN

- 1 Pkg. Strudelteig
- 500 g Erdäpfel geschält, grob
- geraspelt
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Grammeln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL getrockneter Majoran
- flüssige Butter zum Bestreichen