Hackfleisch – Strudel

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });

Rustikal, bunt, herzhaft – kernig, zum Glas Wein oder Bier, als Snack

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 6 Platten TK - Blätterteig, aufgetaut
- 2 ganze Eier
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 3 El Semmelbrösel
- 1 - 2 Knoblauchzehen nach Geschmack, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 200 g rote Paprikaschoten, entkernt, gewürfelt
- 200 g grüne Paprikaschoten, entkernt, gewürfelt
- 200 g weiße Champignons, gesäubert, geviertelt
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- 80 g geröstete Pinienkerne
- 1 Eigelb mit 2 El Sahne verklappert
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, Umluft genügen 160 ° C.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils 3 Blätterteigplatten überlappend so auslegen, dass ein Rechteck von ca. 40 X 20 cm entsteht.

Schritt4

Die Nahtstellen mit Eiweiß (Mit Wasser etwas verklappert) einstreichen und kräftig zusammen drücken.

Schritt5

Das Hackfleisch mit den Semmelbröseln, den Eiern, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Salz, schwarzem Pfeffer und geriebener Muskatnuss herzhaft würzen und zu einem glatten Fleischteig verkneten.

Schritt6

Das Gemüse und die Pinienkerne unter arbeiten und jeweils die Hälfte "mittig" auf die Blätterteigbahnen geben, einrollen und die Nähte etwas andrücken.

Schritt7

Beide Strudel mit der Naht nach unten, auf das tiefe, gefettete Backblech setzen und mit dem verklappertem Eigelb einstreichen.

Schritt8

Auf der mittleren Schiene ca. 40 - 45 min. goldbraun backen. Danach ,bei geöffneter Ofentür, 15 min. rasten lassen.

Schritt9

Schmeckt warm aber auch kalt, z. B. mit Gekonntgekocht Ajvar, Tomaten - Salsa oder - Relish Ratatouille

Rezeptart: Hackfleischgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-strudel/