

Rheinischer Apfelstrudel mit Flöns

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Originelles Cross-over Gericht mit rheinischen Zutaten, herzhaft mit feiner Säure

Zutaten

- Für den Strudelteig:
- (Geht natürlich auch mit Strudelteig aus dem Supermarkt)
- 250 g Mehl mit 1 Prise Salz gemischt
- 1 EL Öl
- 1 kleines Ei
- 100 ml Wasser
- Etwas Pflanzenöl
- Für die Füllung:
- 500 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in Scheiben
- 250 g Blutwurst / Rheinischer Flöns ohne Darm, in 1 cm großen Würfeln
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 100 g flüssige Butter
- 100 g Semmelbrösel, gebräunt
- Etwas Zitronensaft und - Abrieb
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Strudelteig:

Schritt2

Das Ei, Pflanzenöl und etwas Wasser in die Mitte des Mehls geben und mit der Hand vermischen.

Schritt3

Nach und nach das restliche Wasser nachgießen, mit dem restlichen Mehl vom Rand aus, zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit Öl einstreichen und 60 min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Schritt4

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen oder ausziehen, auf ein bemehltes Küchentuch geben.

Schritt5

Mit der flüssigen Butter einstreichen und gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreuen.

Schritt6

Den Backofen auf 220 ° C Ober-Unterhitze vor heizen.

Schritt7

Die Füllung:

Schritt8

Die Semmelbrösel in einer Stielpfanne goldgelb bräunen, die dünnen Apfelscheiben mit Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Schritt9

Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, dann den Schnittlauch und Majoran dazu geben. Mit den Äpfeln und den Blutwurstwürfelchen mischen, salzen, pfeffern.

Schritt10

Auf dem Strudelteig gleichmäßig verteilen und mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Vorn und hinten den Teig zusammen drücken und auf das flache, gefettete Backblech heben.

Schritt11

Wieder mit flüssiger Butter einstreichen und 25 - 30 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt12

Dazu schmeckt 1 Glas Kölsch oder trockener Wein.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** preiswert, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-apfelstrudel-mit-floens/>