

# Rustikaler, herzhafter Hackfleischstrudel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine pikant-schmackige Version zum Glas Wein, Bier oder als Snack

## Zutaten

- 300 g Blätterteig aus dem Kühlregal, aufgetaut
- (Geht auch mit Strudel-oder Filo Teig)
- 300 g Rindergehacktes oder gemischtes Gehacktes, zerbrösel
- 5 El Semmelbrösel oder Panierbrot
- 100 g Gouda Käse in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, gewaschen, entkernt, klein gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, gewaschen, entkernt, klein gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb mit 1Tl Wasser verklappert
- 5 EL Paniermehl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das zerbröselte Gehackte mit den Zwiebeln, Knoblauch herzhaft würzen und zu einem glatten Fleischteig verkneten. Die Paprika- und Gouda Würfel unter mengen.

### Schritt2

Den aufgetauten Blätterteig nebeneinander zu einem Rechteck von ca. 38 x 50 cm ausrollen und gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreuen.

### Schritt3

Die Gehacktes Masse darüber verteilen, gleichmäßig glatt streichen, ca. 3 cm Rand frei lassen.

#### **Schritt4**

Von der kurzen Seite her aufrollen, die Enden etwas zusammen drücken und auf das flache, gefettete Backblech setzen.

#### **Schritt5**

Mit dem verquirlten Eigelb mittels Küchenpinsel einstreichen.

#### **Schritt6**

Erst jetzt mit einer Tischgabel 5-6 mal einstechen.

#### **Schritt7**

(Damit beim Backen die Feuchtigkeit entweichen kann)

#### **Schritt8**

Den Backofen, E-Herd auf 200 ° C/, Umluft: 175 °C vor heizen und den Strudel 45 min. backen; ev. zwischendurch mit Alufolie abdecken.

#### **Schritt9**

Dazu schmeckt der Gekonntgekocht -"Balkan-Alleskönner" Ajvar oder ein Senf Dip.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** blätterteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rustikaler-herzhafter-hackfleischstrudel/>