

Herzhafter Kürbisstrudel

ZUTATEN

(für 4 PERSONEN)

Für den Studelteig:

Ca. 300g Mehl

15 ml Öl

150 ml lauwarmes Wasser

½ TL Salz

½ TL Essig

Für die Füllung:

400g Kürbis

300g Süßkartoffeln

300g Kartoffeln

1 rote Zwiebel

2 Karotten

80 ml Apfelsaft/ Most oder

Gemüsebrühe

Senfkörner

Salz, Thymian und Rosmarin,

evtl. Chili

100g Butter

ZUBEREITUNG

Werkzeug: Nudelwoigla, 2 Geschirrtücher, Butterbemsel, Mörser, feine Reibe, grobe Reibe, Nudelbrett, Extra Öl und Mehl

Strudelzutaten ca. 8-10 Minuten zu einem Teig kneten, bis er glatt und elastisch ist. Sollte er zu „bazig“ sein, soviel Mehl hinzufügen, bis er es nicht mehr ist. In 2 Kugeln teilen. Diese eine Stunde zugedeckt ruhen lassen. Kugeln ab diesem Zeitpunkt nicht mehr kneten.

Für die Füllung die Süßkartoffeln, die Kartoffeln und die Karotten schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und mit den Senfkörnern in Butterschmalz oder Bratöl anbraten. Das geschnittene Gemüse hinzufügen und schön mit anrösten. Würzen, durchschwenken, mit der Flüssigkeit aufgießen und gardünsten. Nochmal abschmecken und gut abkühlen lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Nudelbrett und Teigstück bemehlen, grobes Rechteck ausrollen. 2 Geschirrtücher unterlegen. Teig mit den Handrücken ausziehen und auf den Tüchern ablegen. Teig mit Butter bestreichen und zur Hälfte mit der ausgekühlten Kürbisfüllung belegen. Einrollen und mit der Naht nach unten ab aufs gefettete Blech. Mit Butter bestreichen, falls welche übrig ist. Bei 160-180 Grad 30-40 Min goldgelb backen.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter und ausgebildeter Koch
Fotos: Sepp Eder für die Genussregion Niederbayern

