

Fleischstrudel, gefüllter

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig

250 g Mehl Type 405 (noch besser doppelt - griffiges Weizenmehl),
1 EL Öl,
1 St. Ei,
100 ml warmes Wasser,
1 Prise Salz,

Für die Füllung :

500 g Hackfleisch, gemischt,
200 g Brunch Paprika-Peperoni,
2 St. milde rote Peperoni,
1 St. Zwiebel,
2 EL gehackte, gemischte Kräuter,
Salz und Pfeffer.

Zum Bestreuen :

Semmelbrösel (Paniermehl),

Zum Bestreichen :

1 Eigelb.

Zubereitung :

Der Teig für den Strudel :

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehlervertiefung geben.

Das Öl mit einem Esslöffel abmessen und dazu geben.

Das warme Wasser und einen Schuss Essig während dem Rühren mit der Küchenmaschine oder dem Hand – Rührgerät zugeben. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist. In Klarsichtfolie einwickeln und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!

Die Füllung für den Strudel :

Die Peperoni waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni- und Zwiebelwürfel, Brunch und die fein gehackten Kräuter unter das Hackfleisch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gut verkneten und zwischen Klarsichtfolie zu einer Platte mit 30 x 30 cm ausrollen.

Den Strudel herstellen :

Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch zu einer Platte von 40 x 40 cm ausrollen. Mit Paniermehl bestreuen, die Fleischplatte darauf legen und mit Hilfe des Küchentuches aufrollen. Den Strudel mit Hilfe des Küchentuches mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Strudel mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen mit Ober- Unterhitze bei 220 °C etwa 40 bis 50 Min. backen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Brunch – gemeint ist hier ein Brotaufstrich, Sie können auch einen entsprechend angemachten Frischkäse verwenden.

