

Hähnchen-Strudel mit Sellerie- Dipp

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

300g Mehl Type 405
(noch besser doppelt - griffiges Weizenmehl),
1 EL Öl,
1 Ei,
1/8 l warmes Wasser,
1 Prise Salz,
1 EL Essig,
Butter zum Bestreichen,
2 EL gehackte Kürbiskerne.



Für die Füllung :

250 – 300 g Hähnchenbrust ohne Haut,
2 Möhren (Karotten 120 g),
120 g Staudensellerie,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
2 EL Olivenöl,
5 g getrocknete Steinpilze,
100 g Mascarpone,
150 g Joghurt,
1 TL Speisestärke,
Salz, Pfeffer, frisch gemahlener Kreuzkümmel, Cayennepfeffer.

Sellerie- Dipp :

4 Stängel Staudensellerie,
300 g Joghurt ,
Salz, Pfeffer, frisch gemahlener Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Schnittlauch.

Zubereitung :

Den Strudelteig herstellen :

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehvertiefung 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. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!

Für die Füllung des Hähnchen-Strudel :

Die getrockneten Steinpilze in eine Tasse geben und mit kochendem Wasser übergießen. Die Zwiebel und abziehen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe mit der Breitseite des Messers zerdrücken, abziehen und fein würfeln. Den Staudensellerie waschen, und 4 große Stängel beiseite legen. Vom restlichen Staudensellerie 120 g in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Karotten waschen, mit dem Sparschäler schälen und ebenfalls in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust in Kleinfinger – dicke Streifen von etwa 3 bis 4 cm Länge schneiden. Knoblauch- und Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl andünsten.

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Hähnchen-Strudel

In einer anderen Pfanne die Hähnchenbrust- Streifen in 1 EL Olivenöl goldbraun anbraten.

Die Karottenwürfel und die Selleriewürfel zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und glasig andünsten. Die Hähnchenstreifen und die getrockneten Steinpilze mitsamt dem Einweichwasser zugeben und alles etwa 5 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer, frisch gemahlenem Kreuzkümmel und Cayennepfeffer abschmecken. Kurz vor Verwendung als Füllung in einem Sieb abtropfen lassen.

Joghurt, Mascarpone und Speisestärke gut verrühren und mit Salz, Pfeffer, frisch gemahlenem Kreuzkümmel und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Die Strudel herstellen :

Teilen Sie den Teig in vier Teile. Auf einem bemehlten Tuch das erste Teigviertel hauchdünn auswellen. Versuchen Sie dabei ein Rechteck zu bilden. Wenn die Teigplatte etwa 30 cm x 40 cm misst falten Sie die Teigplatte zwei mal und wellen diese Teigplatte wieder auf . 30 cm x 40 cm aus. Das wiederholen Sie noch 3 mal.

Die Teigplatte gut bemehlen und zwei mal zusammenfalten. Legen Sie dieses Päckchen in eine große Schüssel, die Sie mit einem feuchten Tuch bedecken. Verarbeiten Sie die anderen drei Teig- Teile ebenso.



Falten Sie die Päckchen wieder auseinander und halbieren Sie die Teigplatte so, dass Teigplatten von 20 x 30 cm entstehen. Geben Sie 1/8 der Hähnchenfüllung und 1/8 der Joghurt – Masse auf das vordere Ende der Teigplatte, wobei Sie links und rechts 3 cm Rand lassen. Benetzen Sie das obere Ende mit Wasser, schlagen die seitlichen Ränder über die Füllung und rollen Sie dann die Strudel auf.

Die Strudel auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen, mit Butter betreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 190°C etwa 25 Min. backen.

Den Sellerie- Dipp vorbereiten :

Den Joghurt kräftig mit Salz, Pfeffer, frisch gemahlenem Kreuzkümmel und Cayennepfeffer abschmecken. Etwa 2 EL Schnittlauchröllchen untermischen. Von den Selleriestangen am unteren weißen Ende etwa 1 cm abschneiden. Oben am Beginn der Verzweigung ebenfalls abschneiden.

Servieren :

Die Selleriestangen auf die Teller verteilen und einen Esslöffel Joghurt – Dipp in die hohle Seite geben. Die Strudel mit einem scharfen Messer halbieren und auf die Teller verteilen.

