

BOHNENSTRUDEL aus der Soproner Gegend

Zutaten:

Für den Strudelteig:

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

Für die Strudel-Füllung

250 g weiße Bohnen (getrocknet),
1 kleine Zwiebel,
1 EL Öl,
1 Karotte,
Salz und Pfeffer,
1 Lorbeerblatt,
1 Peperoni,
1 TL Thymian,
1 TL Majoran,
100 g Semmelwürfel,
100 ml Milch,
400 ml Schmand oder Sauerrahm
100 g Butter zum Anrösten und Bestreichen.



Zubereitung:

Die weißen Bohnen **über Nacht in Wasser einweichen**.

Zuerst den Strudelteig herstellen, denn der muss **eine Stunde ruhen**. 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 nach und nach zugeben. Nur so viel Flüssigkeit zugeben, dass ein zäher Teig entsteht, der sich beim Kneten mit den Knethaken von der Schüsselwand löst. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist. In Klarsichtfolie einwickeln und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!

Die Karotte schälen, in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebelwürfel und Karottenwürfel in 1 EL Butter anschwitzen. Die Bohnen abseihen, in den Topf zu den Zwiebeln und den Karottenwürfel geben. Knapp mit Wasser bedecken, aufkochen, Lorbeerblatt, Peperoni und Pfeffer zugeben. Die Bohnen in 45 Minuten weich dünsten. Lorbeerblatt und Peperoni entfernen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel kräftig mit Salz, Majoran und Thymian würzen.

Die Semmelwürfel habe ich in Butter angeröstet und dann in Milch eingeweicht. Der Backofen sollte jetzt auf 200 °C Ober- Unterhitze vorgeheizt werden.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Bohnenstrudel Soproner Art

Ein Tuch (wir Kochbären haben dazu einen alten Kopfkissenbezug aufgeschnitten) auf der Arbeitsfläche auslegen und bemehlen. Den Strudelteig in zwei Hälften teilen. Die erste Hälfte rechteckig auf etwa 40 x 60 cm ausrollen, bemehlen, zusammenfalten und beiseite legen. Die zweite Hälfte ebenfalls auf diese Größe ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen, die andere Strudelplatte darauf legen und ebenfalls mit Butter bestreichen.

Nun die Semmelwürfel ausdrücken und in das vordere Drittel des Strudelteiges verteilen (der Strudel wird von der schmalen Seite her aufgerollt, so dass er eine Länge von 40 cm hat). Darauf kommen nun die gut abgetropften Bohnen und oben drauf der Sauerrahm.

Nun rollt man den Bohnenstrudel mit Hilfe des Tuches auf und bugsiert ihn (auch mit Hilfe des Tuches) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Der fertige Strudel wird vor dem Backen nochmals mit flüssiger Butter eingestrichen. Dann wird der Bohnenstrudel bei 200 °C mit Ober- Unterhitze etwa 25 bis 30 Minuten gebacken.

Wir Kochbären haben – weil es gerade verfügbar war – zu diesem Bohnenstrudel als Dipp eine große Portion Ajvar genommen. Ein Blattsalat dazu – fertig ist das Menü.

Ein ungarischer Rotwein passt sicher auch gut dazu!

Guten Appetit wünschen die Kochbären.