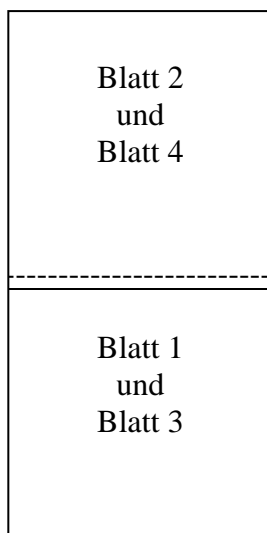


Gasthof Kreuz Trastanz

Kartoffel – Bärlauchstrudel

800 gr. Kartoffeln in der Schale gekocht (vom Vortag)
160 gr. Bärlauch geschnitten (statt Bärlauch kann auch Junglauch, Lauch, Mangold oder Rucola verwendet werden)
100 gr. Zwiebeln gehackt
100 gr. Bauchspeck in Streifen geschnitten (ohne Speck – vegetarisch)
1 Becher (125 gr.) Creme fraiche
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran, Thymian
1 Paket gezogene Strudelblätter (4St.) oder selbst gezogener Strudelteig (ist nicht schwer, bedarf jedoch einiger Übung)
flüssige Butter zum bestreichen

Bauchspeck in Pfanne anschwitzen, Zwiebeln dazugeben und kurz mitschwitzen, beiseite stellen und etwas auskühlen lassen. Geschälte Kartoffeln mit Röstireibe reiben, Speck – Zwiebelgemisch, Bärlauch, Creme fraiche und Eier dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kräutern würzen und gut zusammenrühren.



2 Strudelblätter leicht überlappend (ca. 4 – 5cm) hintereinander auf ein leicht befeuchtetes Tuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen und die anderen 2 Strudelblätter drauf legen, auf dem vorderen 1/3 des Teiges die Kartoffelmasse verstreichen, links und rechts den Teig ca. 1 - 2 cm einschlagen und vorsichtig aber trotzdem straff den Strudel einrollen.

Den Strudel auf ein gebuttertes Blech geben mit flüssiger Butter bestreichen und bei 200° im Backrohr bei Umluft 25 – 30 Minuten backen.

Als Hauptspeise mit Blattsalat und Creme fraiche servieren, ist aber auch eine herrliche Beilage zu gegrillten Fleisch, zu Fischgerichten, aber auch zu gebratenem oder gegrilltem vom Wild.

Wenn Sie den Speck weglassen ist es auch ein ausgezeichnetes vegetarisches Essen.