

Blätterteig-Strudel mit Pferde-Hackfleisch und Hokkaido-Kürbis



Für eine Hauptmahlzeit

Mit Blätterteig lässt sich schönes Gebäck zubereiten.

Denn man kann mit ihm backen und ihn einfach mit Obst belegen.

Oder man bereitet einen Strudel zu. Man füllt ihn also. Auch hier kann mit Obst arbeiten.

Man kann darüber hinaus genauso gut eine herzhaftere und pikante Füllung wählen.

Damit hat man dann auch ein komplettes Hauptgericht.

Bei diesem Rezept bereite ich eine Füllung mit Pferde-Hackfleisch zu.

Für das Hackfleisch verwende ich falsche Lende. Pferde-

Hackfleisch ist bei Pferde-Schlachter nicht immer zu bekommen, da für einen kleinen Laden die Hygienevorschriften für die Herstellung, Lagerung und Verkauf von Hackfleisch sehr hoch sind.

Der Einfachheit halber gebe ich die falsche Lende durch den Fleischwolf und wolfe sie somit.

Als weitere Zutat wähle ich etwas Hokkaido-Kürbis.

Dann noch Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch. Und für etwas Schärfe eine Chili-Schote.

Gewürzt wird auf besondere Weise mit Steak-Gewürzmischung.

Es kommt jedoch auf alle Fälle noch eine Portion frische Petersilie hinein.



Leckerer Blätterteig, mit Eigelb bestrichen

Da die Füllung im Blätterteigstrudel im Backofen sicher nicht ganz durchgart, besonders ganz im Inneren, gare ich die Zutaten vorher kurz in einem Topf, lasse die Masse erkalten und fülle den Blätterteig dann damit.

Ein Strudel ist ein komplettes Hauptgericht, er braucht keine weiteren Beilagen.

Und wenn Sie großen Appetit haben, bereiten Sie zwei dieser Strudel zu, für jede Person einen Strudel. Ist der Appetit nur mäßig, oder Sie servieren ihn an einem Feiertag mit Vorspeise, Salat und Dessert, dann reicht ein Strudel für zwei Personen.

Für 2 Personen

- 250 g falsche Pferde-Lende
- $\frac{1}{4}$ Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- eine Portion Petersilie
- Salz
- Steak-Gewürzmischung
- Olivenöl
- 1 Blätterteig (1 Packung, auf Backpapier)
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 35 Min.



Leckerer Füllung, unter anderem mit Kürbis

Falsche Lende durch den Fleischwolf in eine Schüssel wolfen.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und kleinwürfeln.

Zwiebel, Lauchzwiebel, Knoblauch und Chili-Schote putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin anbraten. Kürbis und das restliche Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

Petersilie dazugeben.

Alles gut vermischen und einige Minuten garen lassen.

In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllung quer darauf geben und zu einer dicken Rolle formen.

Blätterteig vorsichtig zusammenrollen.

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eigelb in eine Schale geben und mit dem Backpinsel verquirlen.

Blätterteig obenauf mit dem Eigelb mit dem Backpinsel
bstreichen.

Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 25 Minuten in den
Backofen geben.

Backblech herausnehmen.

Strudel einmal quer halbieren.

Jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!