

Strudel mal anders – Der Kartoffelstrudel

Ob als kleine Beilage oder als vegetarisches Hauptgericht - der pikante Kartoffelstrudel mit hauchdünnem Teig und aromatischen Kräutern ist eine leckere Alternative zu anderen Kartoffelgerichten.

Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer
 Portionen: 4

Einkaufsliste:

Für die Füllung:

- 800 g Kartoffeln (festkochend, zum Beispiel die Sorte "Annabelle")
- Salz
- Pfeffer
- Evtl. etwas Muskat
- 1 TL Thymian (fein gehackt)
- 3 EL Petersilie (frisch gehackt)
- 2 – 3 Eigelbe
- 2 EL Speisestärke

Für den Teig:

- 1 Packung Strudelteig (Fila- oder Yufka-Teig) aus dem Kühlregal
- 100 g Butter (geschmolzen)
- Butterschmalz

Für die Varianten:

- 100 g geräucherter Speck (etwas ausgelassen in der Pfanne)
- Chorizo Salsiccia
- 60 g Parmesan (gerieben)
- Mozzarella in kleinen Stückchen

Außerdem:

- Backpapier

Backtemperatur: zirka zehn bis 15 Minuten bei 200 Grad.

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, etwas kleiner schneiden und in Salzwasser garkochen. Dann das Wasser abgießen und auf dem Herd nochmals kurz ausdampfen lassen.

Tipp: Die Kartoffeln gut ausdampfen lassen, damit sie nicht wässrig schmecken, trocken lassen sie sich außerdem besser pressen.

Anschließend die Kartoffeln noch warm durch eine Kartoffel- oder Spätzle-Pressen drücken.

Die Kartoffelmasse fein mit den Gewürzen abschmecken, die fein gehackten Kräuter, die Eigelbe und die Stärke hinzugeben.

Tipp: Sie können auch Parmesan oder anderen Hartkäse unter die Kartoffelmasse mischen, ebenso halbierte Kirschtomaten, Speckwürfel, Chorizo oder Salsiccia.

Aus dieser Masse auf einer bemehlten Fläche Teigrollen mit zirka fünf Zentimeter Durchmesser rollen.

Tipp: Übrig gebliebenes Eiklar kann eingefroren und für Baiser verwendet werden. Aber nur langsam über Nacht auftauen!

Ein Blatt des Strudelteiges (Yufka-Teig) auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Info: Beim Fila- oder Yufka-Teig handelt es sich um keinen klassischen Strudelteig, er wird aber häufig so bezeichnet.

Nochmals ein Teigblatt draufgeben und auf die Unterkante eine Kartoffel-Rolle legen. Abschließend den Teig aufrollen und mit der Kante nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Teig außen mit viel flüssiger Butter bestreichen, mehrfach wiederholen und im Backofen bei 200 Grad schön auf Farbe knusprig ausbacken.

In zirka sechs Zentimeter dicke Stücke schneiden, gemeinsam mit einem frischen Salat oder auch als Beilage servieren.