

Spike's eaking read

recipes, tips and stories about cooking

EPISODE 2 - RINDERHACK UND GEMÜSESTRUDEL

Zutaten für 4 Portionen:

1 Rolle Blätterteig ≈ 40cm x 25cm
200 g Rinderhack
120 g Baconwürfel
2 Scheiben Gouda
2 Eier (1 für die Füllung und 1 zum drüberpinseln)

1 mittelgroße Zwiebel
1 mittelgroße Karotte
1 mittelgroße Süßkartoffel (alt. 1 große Kartoffel)
1 mittelkleine Zucchini
100 g frische Champignons
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

1 Teelöffel Rosmarin (frisch oder getrocknet)
1 Teelöffel Thymian (frisch oder getrocknet)
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Ras el Hanout (alt. ½ Teelöffel mildes Curry)
1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel Salz
Schwarze und weiße Sesamkörner zum garnieren

Rezept:

Ofen auf 180 Grad vorheizen

Zwiebel schälen und zerhacken
Karotte und Süßkartoffel schälen und zerreiben
Zucchini zerreiben (schälen nicht nötig)
Champignons in Würfel schneiden
Knoblauch schälen und zerdrücken
Thymianblätter abziehen
Rosmarinblätter abziehen und zerhacken

Das gesamte Gemüse in eine große Schüssel geben
Hackfleisch, Baconwürfel, 1 Ei und alle Kräuter und Gewürze nacheinander hinzufügen
Mit den Händen gut durchmischen und kneten

Spike's eaking read

recipes, tips and stories about cooking

EPISODE 2 - BEEF AND VEGETABLE STRUDEL

Blätterteig ausrollen

Füllung darauf verteilen

Ausflachen und formieren zu einer ca. 5cm hohen Form

Goudascheiben drauflegen

Die Füllung vorsichtig mit dem Teig umhüllen (langziehen, falls nötig)

Die Enden über den Strudel drehen und falten

Mit dem geschlagenen Ei den Strudel bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen

Auf beiden Seiten mit einer Gabel mehrmals einstechen (um den Dampf rauszulassen)

Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 45 -50 Minuten Goldbraun Backen (eher 50 Min. Um sicher zu sein)

Mit hausgemachtem oder normalem Ketchup und Chilisauce servieren