

Grammel-Erdäpfel-Strudel

Zutaten

für 4 Personen:

250g Grammeln
750g Erdäpfel (gekocht, mehlig)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
4 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Petersilie
1 EL Majoran
1 Ei zum bestreichen

Strudelteig:

200 g Mehl glatt
125 ml Wasser lauwarm
1 EL Öl
Prise Salz



Zubereitung:

1. Erdäpfel waschen und kochen.

2. Strudelteig:

Mehl kegelartig auf Arbeitsfläche häufen, oben einen Krater bilden. Salz, Öl nach und nach Wasser begeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig dünn mit Öl bestreichen und zugedeckt ca. ½ Stunde warm rasten lassen.

3. Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und hacken. In 1 EL heißem Schweineschmalz zunächst die Zwiebel glasig anlaufen lassen und erst danach den Knoblauch dazugeben. Grammel darüber streuen und alles gemeinsam gut durchrösten.

4. Die gekochten Erdäpfel schälen und noch heiß mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und mit der Grammelmasse sowie Petersilie und Majoran zu einer gut streichfähigen Masse verrühren.

5. Ein Tuch mit Mehl bestauben, Teig ebenfalls mit Mehl anstauben und mit dem Nudelholz gleichmäßig ausrollen. Nun den Teig mit dem Handrücken hauchdünn gleichmäßig ausziehen, dabei beide Hände verwenden. Nicht vergessen zum Schluss dicke Ränder abschneiden.

6. Strudelteig mit restlichem flüssigen Schmalz bestreichen und die Masse auf drei Viertel des Teiges auftragen. Strudel einrollen und an den Enden überlappend verschließen damit keine Füllung austritt.

7. Strudel auf ein befettetes Backblech setzen und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220° C ca. 15- 20 min backen.

Dazu passt gut ein Kräuterrahmdip und Sauerkraut.