

Hackfleisch-Blätterteig-Strudel

400 g Hackfleisch, gemischt	1 Brötchen, altbacken	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Paprikaschoten, rot, grün	1 EL Butter
80 ml Milch	1 Bund Petersilie	2 Thymianzweige
1 TL Senf	1 Ei	1 Eigelb
2 EL Sahne	Salz, Pfeffer	1 Pck. Blätterteig

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen und in sehr kleine Stückchen schneiden.

Zwiebel mit 1 EL Butter anschwitzen, Paprikastückchen zugeben und mit anschwitzen, am Schluss den Knoblauch zugeben.

Das altbackene Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch aufkochen und über die Brötchenscheiben geben. Mit einem dicht schließenden Deckel zudecken und ziehen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und ganz fein hacken. Thymian von den Zweigen streifen und ebenfalls hacken.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch gut vermischen. Kräuter, Zwiebeln, Paprika, Senf und Ei darunter kneten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Blätterteig (fertige ausgewellte Rolle, TK) mit der Fleischpaste bestreichen und wie eine Biskuitroulade zusammenrollen. Das Eigelb mit der Sahne mischen und den Strudel damit einstreichen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Er sollte eine goldgelbe Farbe bekommen.

Den Strudel aufschneiden und servieren. Er schmeckt auch lauwarm oder kalt sehr gut. Dazu passt Feldsalat oder ein gemischter Blattsalat.

NN am 30. September 2020