

Kartoffel-Pfifferling-Strudel

Für 4 Portionen:

500 g mehlig. Kartoffeln, geschält	1 Prise Gewürzsalz	1 Zwiebel
4 Scheiben Speck	200 g Pfifferlinge	2 EL Bratöl
1 EL Butter	125 g Butter	1 Prise Pfeffermix
1 Prise Würzkraft	1 Prise Kartoffelgewürz	1 Prise Gemüsebrühe
1 Prise Sommerkräuter	1 Ei	0,5 Bund Schnittlauch
4 Blätter Strudelteig	4 - 6 EL Schmand	

Kartoffeln schälen, mit kaltem Wasser bedecken und Salz dazugeben.

Wasser aufkochen und Kartoffeln darin bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten gar kochen. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck in Stücke schneiden. Pfifferlinge putzen und ggf. klein schneiden. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Speck hinzufügen und mitbraten, bis er leicht knusprig ist.

Die gekochten Kartoffeln abgießen.

1 EL Butter zu Speck und Zwiebel geben. Dann die Pfifferlinge dazugeben und kurz mitbraten. Mit Gewürzsalz, Würzkraft, Kartoffelgewürz, Gemüsebrühepulver und Sommerkräuter würzen. Alles vermengen und die Gewürze anrösten. Anschließend alles in eine große Schüssel füllen.

Die Kartoffeln in eine Kartoffelpresse geben und über die Pfifferlinge drücken. Das Ei aufschlagen, hinzufügen und alles gut vermengen.

Schnittlauch in Stifte schneiden und zu der Kartoffel-Pfifferling- Mischung geben. Alles nochmals gut verrühren.

125 g Butter in einem Topf zerlassen. Den Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und ein sauberes Geschirrtuch auf ein Brett legen.

Ein Strudelteigblatt auf das Handtuch legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Dann das zweite Strudelteigblatt darauflegen und ebenfalls mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Diesen Vorgang mit allen vier Strudelteigblättern wiederholen, dabei das vierte Strudelteigblatt nicht mehr mit Butter bestreichen. Die Kartoffel- Pfifferling-Mischung längs auf das obere Drittel des Strudelteigs geben und mit einem Löffel etwas vorformen. Dann die Längsseiten des Strudelteigs mithilfe des Geschirrtuchs einklappen und den Strudel vorsichtig aufrollen. Kurz vor Ende des Aufrollvorgangs die Seiten/Ecken des Strudelteigs einklappen und den Strudelteig samt der Ecken zu Ende aufrollen.

Den gefüllten Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und von außen großzügig mit zerlassener Butter bestreichen.

Anschließend im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun und knusprig ist. Dann den Strudel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Strudel in Scheiben schneiden und jeweils mit einem Klecks Schmand servieren.

Steffen Hanssler am 12. September 2024