.

Herzhafter Putenstrudel

Der Geflügelhof Volk-Bartmann aus Spay empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) Teig: 75 g Butter 250 g Mehl Salz 1 EL Rapsöl Füllung: 400 g Putenbrustfleisch 100 g durchwachsener Speck 500 g Brokkoli 250 g Möhre 150 g Gouda, mittelalt Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß) 2 EL Paniermehl 1 Eigelb

50 g Butter, Mehl, 1/8 l lauwarmes Wasser und etwas Salz mit dem Knethaken verkneten. Anschließend mit den Händen durcharbeiten und auf die Tischplatte schlagen, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig mit 1 EL Rapsöl einstreichen, eine Metallschüssel mit heißem Wasser ausspülen und über den Teig stülpen. Circa 30 Minuten ruhen lassen. Putenfleisch und Speck in Würfel schneiden. Brokkoli und Möhren putzen. Brokkoli in kleine Röschen teilen, Möhren in kleine Würfel schneiden. Den Käse grob raspeln. Speck in einer Pfanne auslassen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Ganze abkühlen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen, Möhren hinein geben und 8 Minuten garen. Brokkoli vor dem Ende der Garzeit hinzugeben. Das Gemüse abgießen und abschrecken. Gemüse und Fleisch vermengen, Käse vorsichtig unterheben. Die restliche Butter schmelzen und den Teig auf einem bemehlten Geschirrtuch dünn ausrollen. Teig mit Butter bestreichen. Mit Paniermehl bestreuen, Putenmischung darauf verteilen. Teigkanten einschlagen und von der schmalen Seite aufrollen. Die Teigrolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Strudel damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 35 - 40 Minuten backen. Den Strudel etwas ruhen lassen und servieren.

Unser Tipp:

Dazu kann man eine Kräuter-Sahne-Soße servieren.
