

Hackfleisch-Strudel mit Kräuter-Joghurt

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

| | | |
|---------------------------|-------------------------|------|
| 250 g Weizenmehl Type 550 | 25 ml Speiseöl | 1 Ei |
| 2 g Salz | 100 ml eiskaltes Wasser | |

Für die Strudelfüllung:

| | | |
|--------------------------|------------------------|------------------------------|
| 2 Zwiebeln | 1 Stange Lauch | 50 g geräucherter Bauchspeck |
| 1 Bund glatte Petersilie | 1 EL Butter | 500 g gemischtes Hackfleisch |
| 3 Eier | 1 EL Majoran, gerebelt | Salz, Pfeffer |

Für den Kräuterjoghurt:

| | | |
|------------------------|--------------------|------------------|
| 1 Bund frische Kräuter | 300 g Naturjoghurt | 150 g Magerquark |
| Salz, Pfeffer | | |

Für den Strudelteig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Für die Strudelfüllung Zwiebeln schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln mit Speck und Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, 2 Eier, Majoran und Petersilie zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Hackfleischmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Für den Kräuterjoghurt Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit Quark vermischen, die gehackten Kräuter darunter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Strudel aufschneiden und anrichten. Den Kräuterjoghurt als Dip dazu reichen. Dazu passt Karotten- oder auch Grüner Salat.

Vincent Klink 22. März 2012