

Hackfleischstrudel



Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1 Stk.	Blätterteig	

Menge	Zutat	Bemerkung
2 stk.	Zwiebel	
ca. 0,5kg	Hackfleisch	
0,5 stk	Ei	verquirlt
Optional		
Div.	Gewürze	fürs Hackfleisch
Div.	Gemüse	
	Käse	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	20 min
Backzeit	10-12 min
Wartezeit	ca. 30 min
Gesamtzeit	ca 1 std.

Zubereitung

Schritt 1

Zwiebeln Klein Schneiden. Und In Pfanne anbraten.

Schritt 2

Hackfleisch dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen

Schritt 3

Wenn das Hackfleisch fertig angebraten ist kann es sowohl optional mit diversen Gewürzen nach Geschmack und Laune gewürzt sowie um geschnittenes Gemüse ergänzt werden.

Schritt 4

Nun muss alles abkühlen dazu am besten auf einem großen Teller verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Den Blätterteig ausrollen und die Masse aus dem Kühlschrank in Form einer kleinen Wurst auf der langen Seite verteilen. Nun kann optional noch ein bisschen Käse darüber verstreut werden. Nach dem Zusammenrollen noch das Ei darauf streichen.

Schritt 6

Zum Schluss kommt der Strudel bei ca. 180°C für 10-12min in den Ofen.

Schritt 7

Nun heißt es genießen!

Revision #1

Created 22 October 2024 09:16:13 by Andre

Updated 22 October 2024 09:27:31 by Andre