

HANS BAUER | SANDRA LEITNER

HERZHAFT & SÜSS

# STRUDELLUST

So schmeckt Glückseligkeit



SüdOst Verlag





HERZHAFT & SÜSS

# STRUDELLUST

So schmeckt Glückseligkeit





HANS BAUER | SANDRA LEITNER

HERZHAFT & SÜSS

# STRUDELLUST

So schmeckt Glückseligkeit

FOTOS VON HANS BAUER





# VON DER LUST AM STRUDELN

Strudel sind Tradition und Heimat, die man schmecken und genießen kann. Viele haben Kultstatus und sind Soulfood pur: Apfelstrudel, Mohnstrudel, Zwetschgenstrudel oder Lauchstrudel zum Beispiel. Feinste Köstlichkeiten, die nicht nur satt, sondern auch glücklich machen! Wir haben hier die besten Klassiker und ganz neue Strudelkreationen für Sie zusammengebracht. Ergänzt um jede Menge Vorschläge für perfekt abgestimmte Beilagen, die aus den Strudelgerichten echte Highlights machen. Entdecken Sie Ihre Lust am Strudeln! Schon Kaiser Franz Joseph I. soll gesagt haben: „Ein Tag ohne Strudel ist wie ein Tag ohne Sterne!“  
In diesem Sinne – guten Appetit!

*Sandra Leitner & Hans Bauer*





HERZHAF T & SÜSS

# STRUDELLUST

85 mal Glückseligkeit

Strudel-  
wissen  
Seite 8-17

## Leckere Suppenstrudel

Tomatenstrudel / Bärlauch-Basilikum-Suppe .....	20
Blumenkohl-Haselnuss-Strudel / Radieschensuppe .....	22
Griebenstrudel / Rindssuppe .....	25
Basilikumstrudel / Parmesansuppe .....	26
Ricotta-Pinienkern-Strudel / Paprikasuppe .....	28
Kräuter-Grieß-Strudel / Rinds- oder Gemüsesuppe .....	31
Rührei-Schwarzbrot-Strudel / Kräutersuppe .....	32
Garnelenstrudel / Kokos-Curry-Suppe .....	34
Kalbsbrätstrudel / Rindssuppe .....	37
Walnuss-Aprikosen-Strudel / Rotkohlsuppe .....	38
Paprikastrudel / Rinds- oder Gemüsesuppe .....	41

## Herzhafte Genießerstrudel

Zwiebelstrudel / Sauerrahm-Dip .....	44
Lauchstrudel / Petersilienwurzeln .....	46
Hähnchen-Bohnen-Strudel / Guacamole .....	48
Sellerie-Ziegenkäse-Strudel / Birnensalat .....	50
Texmex-Burrito-Strudel / Guacamole .....	52
Asia-Krautstrudel / Kräutercreme .....	54
Weiß-grüner Spargelstrudel / Mangold .....	56
Kohlrabi-Karotten-Strudel / Lauch, Egerlinge, Tomaten .....	59
Steinpilzstrudel / Salat .....	60
Griebenstrudel / Spitzkohlsalat .....	61
Wirsing-Pastinaken-Strudel / Rotweinschalotten .....	65
Spinat-Schafskäse-Strudel / Saibling .....	66
Linsen-Dal-Strudel / Joghurdip .....	69
Bratkartoffelstrudel / Kabeljau .....	70
Petersilienstrudel / Rote Bete .....	73
Gierschstrudel / Karottenpüree .....	74
Kürbis-Mango-Strudel / Entenbrust .....	76





Zucchini-Nuss-Strudel / Limetten-Sauerrahm-Dip ..79  
 Auberginenstrudel / Pulpo ..... 80  
 Gemüse-Lachs-Strudel / Schmorgurken .....83  
 Grüner-Spargel-Strudel / Rinderfilet ..... 84  
 Walnuss-Bergkäse-Strudel / Parmesancreme .....87  
 Speckwurst-Gemüse-Strudel / Lauchpüree ..... 89  
 Pizzastrudel / Basilikumpesto ..... 91  
 Rote-Bete-Strudel / Steinbutt .....92  
 Rosenkohl-Strudelmuffins / Apfelsalat .....95  
 Forellenstrudel / Petersilienwurzelpüree .....96  
 Maronen-Pilz-Strudel / Preiselbeercreme .....99

## Süße Verwöhnstrudel

Nuss-Kokos-Strudel / Erdbeeren, Aprikosen ..... 102  
 Gefüllte Strudelblätter ..... 105  
 Mohn-Birnen-Strudel / Lavendeleis ..... 106  
 Vanille-Mandel-Strudel / Holunder ..... 108  
 Mohn-Hefestrudel ..... 110  
 Milchreisstrudel / Schattenmorellen ..... 112  
 Mandel-Macadamia-Strudel /  
 Schoko-Haselnuss-Eis ..... 114  
 Zimt-Strudelschnecken /  
 Zitronen-Frischkäse-Topping ..... 118  
 Heidelbeer-Topfen-Strudel / Vanillesoße ..... 120  
 Milchrahmstrudel ..... 122  
 Aprikosen-Rahmstrudel / Rosmarinschaum .....124  
 Weißer Schokostrudel / Birnen ..... 126  
 Rhabarber-Himbeer-Strudel / Sauerampfer ..... 128

Kokos-Kirsch-Strudel / Aprikosen ..... 130  
 Kirsch-Schoko-Strudel / Geröstete-Mandeln-Eis ...133  
 Kaffee-Zimt-Strudel / Rumzabaione ..... 135  
 Bananen-Schoko-Strudel / Karamell ..... 136  
 Bayerischer Apfelstrudel / Vanille ..... 138  
 Wiener Apfelstrudel / Vanille ..... 140  
 Quittenbirnen-Strudel / Preiselbeereis .....142  
 Strudel-Cornets ..... 145  
 Pinien-Strudelstangerl / Tomatensorbet ..... 146  
 Zwetschgenstrudel / Kaffeesoße ..... 148  
 Glühweinstrudel / Mandarinen ..... 151  
 Weihnachtlicher Lebkuchenstrudel /  
 Kirschlühweinssoße ..... 152

## Kleine Snack- und Partystrudel

mit verschiedenen Füllungen: Oliven,  
 Schafskäse, Tomate-Mozarella, Pistazien-Feta,  
 Mangold-Birne, Peperoni, Käse-Speck,  
 Lauch-Käse, Karotten-Pilze, asiatisches Gemüse,  
 Räucherforelle, Kohlrabi-Petersilie,  
 Süßkartoffel-Bärlauch  
 dazu süße Füllungen mit Himbeere-Kokos,  
 Mango-Passionsfrucht, Vanille-Heidelbeere ..... 154  
 Blätterteigstangerl in vielen Varianten:  
 Pesto-Tomate-Paprika, Pilze-Oliven-Mohn-  
 Sesam, Tomaten-Schinken-Salbei-Rosmarin,  
 Salami-Käse-Oregano  
 und süße Haselnuss-Rum-Stangerl ..... 158  
 Register / Impressum ..... 160





HERZHAFTE

GENIESSER-

STRUDEL

# ZWIEBELSTRUDEL

## Sauerrahmdip



Von diesem Strudel kann man nicht genug bekommen. Er hat eindeutig „Suchtfaktor“. Mit etwas Sauerrahmdip und einem schönen Glas Wein ist man dem Strudelglück schon ziemlich nahe. Stand bisher ein guter Zwiebelkuchen bei uns immer hoch im Kurs, wenn mal unerwartet Gäste kamen, so hat dieser ausgedient, denn dieser Strudel schlägt die Zwiebelkuchenvariante um Längen und ist schnell gemacht. Einfach mal probieren! Er wird sicherlich auf die Hitliste Ihrer Gerichte kommen. Guten Appetit!



### ZWIEBELSTRUDEL:

200 g Speck  
Öl  
400 g Zwiebelringe  
350 g Crème fraîche  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel  
Strudelteig (siehe Seite 12)  
oder Strudel- bzw. Filoteigblätter  
aus dem Kühlregal  
1 Eigelb  
50 g Butter, flüssig  
Masse für ca. 7–8 Stücke

### AUSSERDEM:

Schnittlauch  
Sauerrahm  
Radieschen



**Zwiebelstrudel:** Für die Füllung zuerst den Speck in Würfel oder feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl kross anbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Jetzt die Zwiebel in feine Scheiben schneiden oder hobeln und in der Pfanne mit ein wenig Öl glasig dünsten. Die Masse auskühlen lassen.

Die Crème fraîche mit dem Ei, dem Speck und den Zwiebeln vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel abschmecken. Mit dem Salz vorsichtig sein, da der Speck schon salzig ist.

Den Strudelteig auf einem mehlierten Tuch ausziehen. Falls Sie gekauften Teig verwenden, 3–4 Blätter übereinanderlegen und jeweils mit Butter bestreichen. Die Zwiebelmasse auf den Teigblättern gleichmäßig verteilen. An den Rändern 2–3 cm frei lassen und einschlagen. Den Strudel fast ganz aufrollen, das Endstück vorher mit Eigelb bestreichen. Es wirkt wie ein Kleber. Den aufgerollten Strudel rundum mit Eigelb und Butter bestreichen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einer Nadel mehrmals einstechen, damit beim Backen Feuchtigkeit entweichen kann. Im vorgeheizten Backofen ca. 20–30 Min bei 180 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

**Anrichten:** Die Strudelstücke mit Schnittlauch bestreuen und mit Sauerrahm und Radieschen anrichten.





# LAUCHSTRUDEL



## Karamellierte Petersilienwurzeln / Kräutersoße

Die feinen und aromatischen Laucharomen treten beim Schmoren in Butter besonders gut hervor. Dabei verliert der Lauch an Schärfe und bekommt einen vollmundigen Schmelz. Shiitakepilze, Stangensellerie und Karotten kommen hinzu, etwas Kartoffelstampf gibt dem Strudel Bindung. Als aromatische Gegenspieler werden in Ahornsirup und Sojasoße karamellierte Petersilienwurzeln und ein Kräutersößchen serviert. Alles zusammen ergibt ein wunderbar würziges Strudelgericht, das richtig Lust auf mehr macht.



### LAUCHSTRUDEL:

500 g Lauch, klein geschnitten  
100 g Karotten, klein gewürfelt  
100 g Staudensellerie, klein gewürfelt  
1 TL Salz, 1 EL Zucker  
300 g Kartoffeln, mehlig kochend  
50 g Butter  
100 g Shiitakepilze, klein geschnitten  
80 g Bergkäse, 30 g Parmesan  
100 g Schmand  
Muskat, Pfeffer, etwas Kümmel  
Piment d'Espelette  
50 g Semmelbröseln, 2 Eier, 1 Eiweiß  
Strudelteig (siehe Seite 12) oder Filoteig aus dem Kühlregal  
50 g Butter, 1 Eigelb  
Masse für ca. 7–8 Stücke

### KARAMELLISIERTE PETERSILIENWURZELN:

2–3 Petersilienwurzeln  
50–100 ml Ahornsirup  
50 ml Sojasoße, 50 g Butter  
100 ml Wasser

### KRÄUTERSOSSE:

Petersilie, nach Geschmack  
1 Knoblauchzehe, klein  
100 g Schmand, 100 g Joghurt  
etwas Zitronensaft  
Olivenöl, mild, fruchtig  
Salz, Zucker, Pfeffer

Petersilie



**Lauchstrudel:** Lauch, Karotten und Staudensellerie in eine Schüssel füllen und mit Salz und Zucker marinieren. Die Kartoffeln in der Schale kochen und etwas ausdampfen lassen. Die Schalen abziehen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, Lauch, Karotten und Staudensellerie darin ca. 5 Minuten anschwitzen. In eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen und die Shiitakepilze untermischen. Bergkäse und Parmesan in einem Mixer fein pürieren oder sehr klein schneiden. Ebenfalls untermischen. Schmand dazugeben und mit Muskat, Pfeffer, etwas Kümmel und Piment d'Espelette würzig abschmecken. 2 Eier, Eiweiß und Semmelbrösel unterheben.

Strudelteig auf einem mehlierten Tuch ausziehen oder je 3–4 Blätter Filoteigblätter übereinanderlegen und jeweils mit flüssiger Butter bestreichen. Die Lauchmasse darauf verteilen. Die Ränder ca. 2–3 cm frei lassen. Die Seiten einschlagen und den Strudel fast ganz aufrollen. Das Endstück mit etwas Eigelb bestreichen, bevor die Rolle verschlossen wird. Das Eigelb wirkt wie ein Kleber. Den Strudel rundum mit Eigelb und Butter bestreichen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel mit einer Nadel mehrmals einstechen, damit beim Backen Feuchtigkeit entweichen kann. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

**Karamellierte Petersilienwurzeln:** Die Petersilienwurzeln der Länge nach vierteln oder achteln. Ahornsirup, Sojasoße, Butter und Wasser in einer Pfanne aufkochen. Die Petersilienwurzeln hineingeben. Deckel darauf setzen und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten dämpfen. Deckel abnehmen und Flüssigkeit einkochen lassen. Die Petersilienwurzeln karamellisieren dabei.

**Kräutersoße:** Die Petersilie und den Knoblauch fein hacken. Schmand, Joghurt, Zitronensaft mit etwas Olivenöl verrühren. Die Petersilie untermischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:** Etwas Kräutersoße auf die Mitte eines Tellers geben. Strudelstücke auf den Soßenspiegel setzen. Petersilienwurzeln anrichten, mit Soße und Petersilie garnieren.





# HÄHNCHEN-BOHNEN-STRUDEL

## Guacamole / Knoblauchsoße

Schnelle  
Genießer-  
strudel

Das ist die erste von unseren zwei mexikanisch geprägten Strudelkreationen. Hähnchen, Zwiebeln, Paprika, Bohnen und eine angenehme Chilinote dominieren das Aromenspektrum des Strudels. Ganz besonders gut dazu passt ein Guacamole-Dip, der auf Avocados basiert. Ein feines Knoblauchsößchen rundet das Gericht ab. Guten Appetit!



### HÄHNCHEN-BOHNEN-STRUDEL:

200 g Kidneybohnen  
1 Paprika, rot  
500 g Hähnchenbrust  
Olivenöl  
2 rote Zwiebeln, fein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 Chilischote, entkernt, fein gehackt  
340 g Dosentomaten, stückig  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Zucker  
Strudelteig (siehe Seite 12)  
oder Strudel- bzw. Filoteigblätter  
aus dem Kühlregal  
1 Eigelb, 50 g Butter, flüssig  
Masse für ca. 6–8 Stücke

### GUACAMOLE:

2 Avocados, reif  
3 EL Limettensaft  
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt  
¼ Chilischote, gehackt  
2 Tomaten, gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
1 EL Naturjoghurt  
2 EL Koriander, gehackt  
Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer

### KNOBLAUCHSOSSE:

200 ml Sauerrahm  
2 EL Milch  
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker  
½ Limette, Abrieb



**Hähnchen-Bohnen-Strudel:** Die Kidneybohnen in ein Sieb abgießen und gut abspülen. Im Sieb abtropfen lassen. Die Paprika entkernen und die weiße Haut entfernen. Die Hähnchenbrust und die Paprika in Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer hohen Bratpfanne oder einem Topf erhitzen und die Hähnchenstreifen darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili zugeben und alles zusammen gut anschwitzen. Die Dosentomaten und Kidneybohnen in die Pfanne füllen und mit dem Fleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

Strudelteig auf einem mehlierten Tuch ausziehen oder je 3–4 gekaufte Teigblätter übereinanderlegen und jeweils mit flüssiger Butter bestreichen. Die Strudelmasse auf dem Strudelteig gleichmäßig verteilen. Die Ränder ca. 2–3 cm frei lassen. Die Seiten des Strudels einschlagen und fast komplett aufrollen. Das Endstück mit etwas Eigelb bestreichen, bevor die Rolle verschlossen wird. Die Strudelrolle ringsum mit Eigelb und Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit der Nahtseite nach unten legen. Den Strudel mehrfach mit einer Nadel einstechen, damit Feuchtigkeit beim Backen entweichen kann. Entweder 1 großen oder 2 kleinere Strudel herstellen. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

**Guacamole:** Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Den Limettensaft und alle anderen Zutaten unterheben und alles miteinander vermischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

**Knoblauchsoße:** Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Limettenabrieb abschmecken.

**Anrichten:** Die Guacamole auf einen Teller streichen, den Strudel darauf setzen und mit Knoblauchsoße garnieren.



# SELLERIE-ZIEGENKÄSE-STRUDEL

## Birnensalat / Joghurt-Zitronen-Dip

Schnelle  
Genießer-  
strudel

Staudensellerie ist wunderbar aromatisch und deshalb für Strudelgerichte geeignet. Ziegenkäse und Rosmarin sind seine Begleiter auf dem Teller. Perfekt dazu passen Birnen, die als Salat gereicht werden. Ein Joghurt-Zitronen-Dip rundet dieses Gericht ab, das nicht nur Sellerieliebhaber begeistert. Probieren Sie es aus!



### SELLERIE-ZIEGENKÄSE-STRUDEL:

150 g Staudensellerie, fein gehackt  
100 g Zucchini, fein gehackt  
15 g Lauch, das Grüne, fein gehackt  
30 g Karotten, fein gehackt  
etwas Minze, fein gehackt  
1 kleinere Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 TL Salz, 2 TL Zucker  
10 g Rosmarin, fein gehackt  
180 g Ziegenkäse, klein geschnitten  
1 ½ EL Honig, 3 EL Semmelbrösel  
1 Eiweiß  
türkischer Yufkateig, dreieckig  
(im türkischen Supermarkt erhältlich)  
oder Strudelteig (siehe Seite 12)  
1 EL Sonnenblumenkerne,  
klein gehackt  
1 Eigelb  
50 g flüssige Butter  
Masse für ca. 5–6 Portionsstrudel

### BIRNENSALAT:

2 Birnen, aromatisch, fruchtig  
2 EL Balsamico, weiß  
2 EL Zitronensaft  
etwas Salz, 1–2 EL Zucker  
4 EL Wasser, 4 EL Olivenöl  
6 EL Birnensaft oder Apfelsaft  
4 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Basilikumpesto (siehe Seite 91)  
geröstete Sonnenblumenkerne

### JOGHURT-ZITRONEN-DIP:

4 EL Joghurt, 2 EL Crème fraîche  
2 EL Sauerrahm, etwas Zitronensaft  
Salz, etwas Zucker



**Sellerie-Ziegenkäse-Strudel:** Die Sellerie-, Zucchini-, Lauch- und Karottenwürfel in eine Schüssel füllen, Minze und Knoblauch dazugeben, mit Salz und Zucker mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Rosmarin, Ziegenkäse, Honig, Semmelbrösel und Eiweiß unterheben und alles gut vermischen. Strudelteig auf ca. 25 x 25 cm auf einem mehlierten Tuch zuschneiden und mit Butter bestreichen. Alternativ jeweils ein dreieckiges Yufkateigblatt mit Butter bestreichen. Füllung auf dem vorderen Drittel platzieren, die Ränder dabei ca. 2–3 cm frei lassen und mit etwas Eigelb bestreichen. Den Teig aufrollen und die Enden zusammendrücken. Die kleinen Strudel rundum mit Eigelb und mit Butter bestreichen. Mit einer Nadel den Strudel mehrmals einstechen, damit beim Backen Feuchtigkeit entweichen kann. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Restliche Strudel genauso herstellen. Die Sonnenblumenkerne hacken und die Strudel damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Portionsstrudel sollten eine goldgelbe Farbe haben.

**Birnensalat:** Die Birnen entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten zu einer Salatsoße verrühren und die Birnenscheiben hineinlegen und durchziehen lassen.

**Joghurt-Zitronen-Dip:** Joghurt, Crème fraîche und Sauerrahm mit Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren und abschmecken.

**Anrichten:** Birnensalat auf einen Teller anrichten. Strudel in 2 Teile schneiden und dazulegen. Mit Joghurt-Zitronen-Dip umgießen und mit den restlichen gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.







# TEXMEX-BURRITO-STRUDEL

## Guacamole / Knoblauchsoße

Schnelle  
Genießer-  
strudel

Auch hier sorgen mexikanische Aromen für den besonderen Geschmack. Ein Burrito ist eine gefüllte Tortilla aus Weizenmehl. Wir wandeln das Gericht ab und machen daraus einen leckeren Strudel. Sehr gut dazu passt ein Guacamole-Dip, der auf Avocado basiert und mit Chili, Tomaten und Limetten aufgepeppt wird. Ein feines Knoblauch-Sauerrahm-Sößchen umschmeichelt beide Komponenten auf dem Teller und rundet das Gericht ab. Schnell gemacht und richtig gut.



### TEXMEX-BURRITO-STRUDEL:

550 g Rinderhack  
etwas Olivenöl  
1 Zwiebel, mittelgroß, fein gehackt  
½ Chili, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen  
Kreuzkümmel, Paprika, Salz  
Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker  
340 g Dosentomaten, stückig  
200 g Mais, aus der Dose  
1 EL Korianderblätter, gehackt  
1 Eigelb, 50 g Butter, flüssig  
Strudelteig (siehe Seite 12) oder  
Strudelteig aus dem Kühlregal  
Masse für ca. 7–8 Stücke

### GUACAMOLE:

2 Avocados, reif  
3 EL Limettensaft  
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt  
¼ Chilischote, gehackt  
2 Tomaten, gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
1 EL Naturjoghurt  
2 EL Koriander, gehackt  
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

### KNOBLAUCHSOSSE:

200 ml Sauerrahm  
2 EL Milch  
1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker  
Limettenabrieb



**Texmex-Burrito-Strudel:** Das Hackfleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Die gehackte Zwiebel und den Chili zugeben. Die Knoblauchzehen durch eine Presse in die Pfanne drücken, mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und kräftig würzen. Alles mit einem Kochlöffel gut vermischen. Die Tomaten unterrühren, einen Deckel auf die Pfanne legen und ca. 20 Minuten lang köcheln lassen. Zum Schluss den Mais und die Korianderblätter unterheben, ein paar Minuten mitköcheln lassen und nochmals abschmecken. Die Masse abkühlen lassen.

Strudelteig auf einem mehlierten Tuch ausziehen oder 3–4 Blätter gekauften Strudel- oder Filoteig übereinanderlegen und jeweils mit flüssiger Butter bestreichen. Die Hackfleischmasse auf dem Strudelteig gleichmäßig verteilen, dabei die Ränder 2–3 cm frei lassen. Die Seiten des Strudels einschlagen und den Strudel fast ganz aufrollen. Das Endstück mit etwas Eigelb bestreichen, bevor die Rolle verschlossen wird. Rundum mit Eigelb und Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit der Nahtseite nach unten legen. Mit einer Nadel den Strudel mehrmals einstechen, damit beim Backen Feuchtigkeit entweichen kann. Entweder 1 großen oder 2 kleinere Strudel herstellen. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

**Guacamole:** Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Den Limettensaft und alle anderen Zutaten unterheben und alles miteinander gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

**Knoblauchsoße:** Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Limettenabrieb abschmecken.

**Anrichten:** Die Guacamole auf einen Teller streichen, den Strudel darauf setzen, mit Knoblauchsoße und eventuell mit Tomaten garnieren.









## SO LECKER KÖNNEN STRUDEL SEIN!

über  
200 Rezepte  
für Strudel &  
Beilagen

Strudel sind der Inbegriff kulinarischer Gaumenfreuden, echtes Soulfood für Leib und Seele. Herzhaft würzig oder himmlisch süß – Strudel können vieles sein: deftig, elegant, raffiniert, schnell zubereitet und auch echte Gourmet-Gerichte.

**Dieses Buch überzeugt mit dem gesamten Strudelspektrum:**

- » schnelle Genießerstrudel – für jeden Tag
- » leckere Suppenstrudel – die jeder mag
- » feine Gourmetstrudel – auch für besondere Anlässe geeignet
- » raffinierte Ministrudel – als Fingerfood für Partys und Feste
- » viele vegetarische Strudelvarianten – sie überzeugen auch Fleischesser
- » die besten Klassiker – z. B. Apfelstrudel, Mohnstrudel, Milchrahmstrudel & Gemüsestrudel
- » viele neue Strudelkreationen – mit Lieblingsstrudel-Potenzial
- » Strudel-Basics – das Einmaleins des Strudelmachens mit Schritt-für-Schritt-Fotos, Kochanleitungen, Tipps & Tricks, wie richtig gute Strudel gelingen – auch für Anfänger geeignet
- » jede Menge neue, herzhaft und süße Strudelbeilagen – z. B. Suppen, Pürees, Dips, Soßen, Salate, neue Eisrezepte, Cremes, Zabaiones, Pestos und viele mehr

