

Für 4 Portionen

Erdäpfel Kraut Strudel mit Faschierten

Zutaten

1,2 kg Erdäpfel
150 g griffiges Mehl
30 g Grieß oder Polenta
1 Ei
Salz und Muskat
150 ml Milch
60 ml Obers
Salz, Pfeffer und Muskat
1 Zwiebel
400 g Faschiertes
1 EL Tomatenmark
150-200 g Tomaten Polpa (stückige Tomaten)
Salz, Pfeffer und Knoblauch
1 Zwiebel
1 mittelgroßes Kraut
Kümmel und Salz



Zubereitung

- Die Erdäpfel kochen
 - Für die Fleischfülle 1 Zwiebel anrösten
 - Tomatenmark und Faschiertes zugeben und ebenfalls gut rösten
 - Mit Polpa ablöschen, würzen und 30-50 min leicht köcheln lassen
 - Für die Krautfülle 1 Zwiebel anrösten, Kümmel im Ganzen ebenfalls kurz mitrösten
 - In Streifen geschnittenes Kraut dazu geben und ebenfalls kurz anrösten, würzen
 - Erdäpfel schälen
 - 450 g für den Teig pressen
 - Mehl, Grieß oder Polenta, Ei, Salz und Muskat dazu geben und rasch zu einem Teig verarbeiten
 - Teig nicht rasten lassen, auf einem bemehlten Tuch 1 cm stark ausrollen
 - Zuerst mit der Fleischfülle und dann mit dem Kraut belegen, dabei einen Rand von 3 cm lassen
 - Seitliche Ränder leicht nach innen klappen und zu einer Rolle formen
 - Auf ein Backblech legen mit versprudelten Ei bestreichen
 - Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Heißluft) ca. 45 min backen (bis er eine schöne Farbe hat)
- Für das **Erdäpfelpüree:**
- Die Milch mit dem Obers und den Gewürzen aufkochen
 - Die restlichen Erdäpfel in die heiße Milch pressen und mit dem Schneebesen sanft einrühren
- Fertigen Strudel mit Sauerrahm oder Tomatensauce servieren. Ein Schuss Leinöl rundet alles wunderbar ab.

Tipp: Faschiertes vom Schwein oder von der Pute passt auch gut in den Strudel. Schmeckt auch ohne Kraut oder ohne Fleisch.