

Jacqueline Amirfallah

Mittwoch, 19. November 2014

**Strudel mit Wildschweinhack gefüllt und kandierten Hagebutten,
Rezept 4 Personen**

Zutaten

300 g	Weizenmehl
6-7 EL	Sonnenblumenöl
1	Ei
etwas	Salz
3 Scheiben	Toastbrot
20 g	Butter
100 g	Hagebutten
6 EL	Zucker
1	Lorbeerblatt
3	Pimentkörner
3	rote Zwiebeln
1/2 Bund	Salbei
300 g	Wildschweinfleisch aus der Keule
etwas	Kreuzkümmel, gemahlen
100 g	Feldsalat
1 Bund	Schnittlauch
150 g	Frischkäse
100 g	saure Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	heller Balsamico
15	Walnusskernhälften

Zubereitung

Für den Strudelteig Mehl, 2-3 EL Sonnenblumenöl, 1 Ei, eine Prise Salz und 100 ml kaltes 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 im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Toastbrotsscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen einige Minuten goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Hagebutten waschen, Stielansatz und Strunk oben und unten abschneiden, halbieren und die Kerne herausstreichen.

In einem Topf etwas Wasser mit 2-3 EL Zucker, einem Lorbeerblatt und Pimentkörnern aufkochen. Die Hagebuttendarin weichkochen, herausnehmen, gut abtropfen und gleich in Zucker wälzen.

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Salbei abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen.

In einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl das Hackfleisch anbraten, mit Salz und Kreuzkümmel würzen, Zwiebelwürfel und gehackten Salbei zugeben, kurz mit braten.

Das geröstete Toastbrot im Cutter zerkleinern.

Den Strudelteig dünn ausrollen, in 4 Rechtecke von ca. 20 x 15 cm schneiden. Die Teigstücke mit den Toastbröseln bestreuen, die Hackfleischmasse darauf verteilen und dann aufrollen. Die kleinen Strudel auf ein mit Backpapier ausgerolltes Blech setzen und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze im Ofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Frischkäse mit saurer Sahne verrühren, mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Balsamico mit 3 EL Sonnenblumenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Feldsalat damit marinieren.

Die Strudelpäckchen auf Teller geben, mit Walnüssen und kandierten Hagebutten bestreuen, Schnittlauch-Käse und Feldsalat daneben geben und servieren.

Pro Portion: 954 kcal / 3992 kJ

88 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß, 51 g Fett