Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HERZHAFTER STRUDEL FÜR KLEINE UND GROSSE KINDER (STRUDEL SALÉ POUR PETITS ET GRANDS)

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Was kann man mit Filoteig zaubern?

Ich hatte ihn bis jetzt immer nur für süße Speisen verwendet, wie meine Croustade. Heute habe ich die Idee gehabt, einem salzigen Gericht damit zu zaubern. Ein bisschen wie ein Strudel aber mit Gemüse und Fleisch.

Mittlerweile ist es nicht mehr so einfach mit der Menüplanung. Mein Sohn wird langsam wählerisch und da muss ich immer tricksen. Der Teller soll seeeeeehr appetitlich aussehen und man muss auf den ersten Blick sehen, was man essen wird und schon ungefähr erkennen, wie es schmecken wird. Sobald etwas gemixt oder versteckt ist, ist er misstrauisch.

Also hier keine komplizierten Zutaten, nur Fleisch, Champignons, Möhren und ein bisschen Äpfel für den Geschmack.

Ich habe dafür Rinderhackfleisch genommen, aber für die Vegetarier unter euch würde ich Kürbis empfehlen als Fleischersatz für dieses Rezept. Ich habe mein Fleisch gut gebraten und es mit Gemüse und Kräutern aromatisiert. Der Haha Effekt kommt aber durch die viele Butter, die „nussig“ schmeckt, und gerösteten Haselnüssen. Die habe ich auch einfach so genascht!

Das Prinzip hier war einfach die Füllung zuzubereiten, die verschiedenen Filoblätter mit „Nuss-Butter“ zu pinseln, darauf dann die Pfanne verteilen und dann alles zusammenrollen. Ein echtes Kinderspiel.

Am Ende noch die restliche Nuss-Butter auf den Strudel pinseln und ab in den Backofen. Dieser Strudel gab es mit Salat und reichlich Vinaigrette, aber etwas Möhrensalat wird beim nächstes Mal auch sehr gut schmecken.

Zutaten für einen herzhaften Strudel für 4 -5 Personen:

400-450 g Rinderhackfleisch, 100 g Schinkenspeck, 7-8 Champignons, 2 Möhren, 1 Apfel, 2 kleine Zwiebeln, 20 Butter zum Braten, 50 ml Weißwein (zum Ablöschen), 1 gute handvoll Haselnüsse, 60 g Butter für den Teig, 1 Rolle Filoteig oder Strudelteig, Salz Pfeffer, Kräuter der Provence (Rosmarin, Thymian), 1 Lorbeerblatt.

1- Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit etwas Butter anbraten…. dann das Fleisch und den Schinkenspeck dazu geben und alles gut braten. Die Möhren schälen und dick reiben… Die Möhren mit den geputzten und geschnittenen Champignons in die Pfanne geben… dazu kommen noch die Kräuter, Salz und Pfeffer…

Nach 5 Minuten die Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und den geschälten und klein geschnittenen Apfel mit reingeben … Das Ganze noch kurz köcheln lassen bis alles durch ist.

2- Die Haselnüsse klein hacken, und dann in einer kleinen Pfanne rösten, dann die Butter eingeben und erhitzen, bis sie leicht Gold braun wird. So wird es nussig.

3- Basteln:

Die Filoblätter ausrollen und mit etwas Butter pinseln. Da muss ich auch ehrlich sagen, dass ich es direkt mit den Fingern verteilt habe. Ein bisschen von der Pfanne auf dem Teig verteilen … und das erste Blatt einrollen…. auf dem zweiten Blatt habe ich die Nuss-Butter mit Haselnussstückchen verteilt und die erste Rolle damit eingerollt .

Ein drittes Blatt wieder mit Butter pinseln und wieder etwas von der Pfanne darauf geben … und einrollen …. und so weiter bis alles verbraucht ist.

4- Die Rolle jetzt auf ein Backblech legen und mit der restlichen Butter und Haselnüssen pinseln ….

5- Den herzhaften Strudel 35 Minuten bei 180°c backen.

Et voilà! Jetzt nur noch eine kleine Vinaigrette zubereiten: 1 TL Senf, 3 EL Olivenöl, 2 EL Essig, Salz und Pfeffer.

Ich wünsche der ganzen Familie einen bon Appétit!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de