

HACKSTRUDELCHEN MIT SÜSS-SAURER SAUCE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Füllung:

300 g gehacktes Rindfleisch

150 g Kalbsbrät

3 EL Paniermehl

1 EL Tomatenpüree

1 TL milder Senf

1 kleines Ei, verquirlt

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Rüebli, ca. 70 g, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben

1-2 TL geschälte, geriebene Ingwerwurzel

½ TL Curry

1½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Strudelteig, 4 Blätter, 120 g

30 g Butter, flüssig, zum Bestreichen

Süss-saure Sauce:

4 EL Weissweinessig

1½ TL Maisstärke

4 EL Ketchup

2 EL Rohrzucker

1,5 dl milde Hühnerbouillon

Salz

Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Alle Zutaten mischen und kneten, bis die Masse gleichmässig fein ist.

2 Teig doppelartig in Rechtecke von 19x12 cm schneiden. Zwischen den Lagen mit einem Teil der Butter bepinseln. Je 2 EL Füllung in die Mitte geben, Seiten einschlagen, Teig zu Rollen aufwickeln.

3 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlicher Butter bepinseln. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

4 Sauce: Essig und Maisstärke verrühren. Ketchup, Zucker und Bouillon dazumischen, unter Rühren aufkochen, auskühlen lassen, würzen.

5 Strudelchen warm oder ausgekühlt mit der Sauce servieren.

KOCHTIPP



Butter. 100% Geschmack.



Kurzer Transportweg - mehr Frische