

## Kartoffelstrudel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln ca. 120 g Milch ca. 120 g Sahne Strudelteig ca. 40 g zerlassene Butter Salz, Prise Muskat, Knoblauch Weizendunst für die Arbeitsfläche und das Tuch
--

### Vorbereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in maximal 1,5 mm Scheiben hobeln.

### Zubereitung:

1. Einen passenden Topf mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben.  
Milch und Sahne darin verrühren, aufkochen und kräftig würzen.  
Kartoffelscheiben zugeben und einige Minuten leicht köcheln lassen – zwischendurch vorsichtig wenden.  
Die Flüssigkeit soll andicken.  
Auf einem Blech ausbreiten und etwas abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180 ° C (Heißluft) vorheizen.
3. Den vorbereiteten Teig gleichmäßig/rechteckig ausrollen.  
Auf einem Weizendunst bestäubten Tuch dünn über den Handrücken ausziehen.
4. Ausgezogenen Teig mit zerlassener Butter bestreichen.  
Abgekühlte Kartoffelfüllung als breiten Streifen auftragen.
5. Mit Hilfe des Tuches einrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen..
6. Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.
7. Im heißen Backofen ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

## Strudelteig

Zutaten für 1 Strudel:

130 g Strudelmehl oder Weizendunst  
70 g Wasser etwa 30 ° C warm  
15 g neutrales Öl  
Salz  
Spritzer Essig  
Weizendunst oder Mehl für die Arbeitsfläche  
und das Tuch

Wasser und die Eiweißbausteine im Mehl bilden den Kleber.

Öl verbessert die Dehnbarkeit des Teiges.

Salz unterstützt die Elastizität.

Säure stärkt den Kleber.

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen und gut kneten, zu einer Kugel formen.



Der Teig muss so lange bearbeitet werden (einige Minuten), bis ein samtige und glatte Konsistenz entsteht.

**Lassen Sie sich nicht „verführen“ weiteres Mehl zum Teig zu geben. Die Mehlmenge in der Rezeptur reicht aus, erst durch das mechanische Bearbeiten (Kneten) des Teiges wird der Kleber ausgebildet, dadurch wird der Teig dehnbar und geschmeidig.**

2. Den Teig auf einen Teller legen und mit Öl bestreichen. Unter einem warmen Gefäß (mit heißem Wasser ausgespült) mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



Durch das warme/feuchte Milieu wird das Abtrocknen und die Hautbildung verhindert. Der ausgebildete Kleber entspannt sich. Der Teig wird durch die Ruhezeit elastisch und dehnbar

3. Den Teig auf einer mit Dunst bestreuten Arbeitsfläche behutsam zu einem Quadrat drücken. Dann zu einem Rechteck ausrollen.
4. Auf einem mit Dunst leicht bemehlten Tuch weiterarbeiten.  
Die Hände zum Ausziehen bemehlen, dann mit dem Handrücken nach oben, unter den Teig schieben und diesen vorsichtig zu den Ecken ausziehen.
5. Teig rundherum hauchdünn ausziehen.