



Rudis Hackfleisch-Strudel

Zutaten:

- 1 Packung Strudelteig (4 Blätter)
- 50 g flüssige Butter
- 1 Küchentuch

Füllung:

- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Stange Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 1 rote Peperoni, klein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 50 g Speck, fein geschnitten
- 500 g Hackfleisch
- 1 Limone, nur die Schale, fein gewürfelt
- 1 Bund glatte Petersilie (persil plat), fein geschnitten
- 3 Eier
- 1 Esslöffel Origano
- Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Geschnittene Zwiebeln, Lauchringe und gewürfelte Peperoni zusammen mit dem Speck anschwitzen. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Die Eier schlagen und mit Salz, Pfeffer und Origano dezent würzen.

Das Hackfleisch mit der geschnittenen Petersilie und den Limonenwürfeln mischen und unter die Gemüsemischung geben, die Eiermasse hinzufügen und alles gut mischen.

Das Hackfleisch **nicht** anbraten!

Das erste Blatt des Strudelteigs auf einem genügend grossen Küchentuch auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen. Dann das 2. Blatt deckend darauf legen, mit flüssiger Butter bestreichen und so weiterfahren, bis alle Strudelblätter aufeinander liegen.

Nun die Hackfleischmischung darauf verteilen und mit einem Spachtel glatt streichen. Auf allen Seiten 3 cm frei lassen. Diesen Rand mit Wasser bestreichen.

Nun mit beiden Händen das Küchentuch halten und den Teig mit der Füllung fest einrollen. Dann die Seitenenden zusammen drücken.

Die Rolle mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen ca 45 Minuten goldbraun backen.

Mit Bitter-Orangen-Marmelade servieren.