

Foto: ORF



Bohnenstrudel mit Rahmdip

Zwillingsstüberl – Familie Hahnekamp, St. Georgener Hauptstrasse 33, 7000 Eisenstadt

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl glatt

3 EL Öl

2 Eier

2 EL Essig

Salz

ca. 1/4 l lauwarmes Wasser

Für die Bohnenfülle:

3 Semmeln vom Vortag

1 Dose Bohnen (800 g Abtropfgewicht)

Fett, Salz, Pfeffer

Öl zum Rausbacken

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Öl, Essig und Salz miteinander verrühren. Nun noch das lauwarme Wasser hinzufügen und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten und die Oberfläche des Teiges mit etwas Öl bestreichen. Nun den Teig mindestens zwei Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen. In der Zwischenzeit wird die Fülle zubereitet.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Semmeln in kaltes Wasser einweichen, gut ausdrücken und in wenig Fett anrösten, bis sie ein bisschen knusprig sind. Dabei immer wieder umrühren.

Die Bohnen in einem Sieb abseihen, abspülen und in eine Schüssel geben. Die angebratenen Semmeln hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchrühren und zum Schluss noch einmal abschmecken.

Ein Strudeltuch bemehlen. Das kann ein sauberes Tischtuch sein.

Nun den vorbereiteten Strudelteig auswalken und dünn ausziehen. Hier ist Vorsicht geboten, damit der Teig nicht reißt. Die Ränder abschneiden und einrollen.

Die Fülle am unteren Rand ca. $\frac{1}{4}$ breit auftragen und den restlichen Teig mit lauwarmem Öl benetzen. Die Teigländer abschneiden und einrollen. Tipp: Mit den Teigresten kann eine Bohnensuppe mit Nockerl o.ä. zubereitet werden.

Den gefüllten Teig leicht andrücken und die gewünschte Portionsgröße abtrennen.

Die Wirtin des Zwillingstüberls in St. Georgen bei Eisenstadt trennt die Portionen nicht mit einem Messer sondern mit dem Rand einer Untertasse ab.

Eine Pfanne mit heißem Fett bereitstellen und die Strudel schwimmend ausbacken. Dabei immer wieder wenden. Der Bohnenstrudel wird mit einem Sauerrahm-Dip serviert.