

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Erdäpfelstrudel

Zutaten:

Zutaten Für den Teig

- 250g Mehl
- 1/8l warmes Wasser
- 0.5 TL Salz
- 150 g Fett
- 1 EL Öl zum Bestreichen

Zutaten für die Fülle

- 1000 g Kartoffeln (mehlig)
- 1 Stk Eidotter
- 0.5 Stk Zwiebel
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 1 Stk Majoran
- 0.5 Bund Petersilie (glatt)
- 1 Prise Salz
- 2 Prise Pfeffer (schwarz)
- 1 EL Butter

Zutaten zum Bestreichen

- 1 Stk Eidotter (versprudelt)

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Aus Mehl, Öl, Salz und Wasser einen Strudelteig zubereiten.

Danach die rohen geschälten Erdäpfel grob reiben. Die angerösteten feinen Zwiebeln und die Gewürze unter die Erdäpfel mischen. Die Masse auf den ausgezogen Strudelteig geben, zusammenrollen und auf ein Backblech legen danach ins Backrohr bei ca 190 Grad Goldgelb ausbacken (auch mit einem Ei bestreichen für den Glanz)