

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Günther Zudrell

### **Pikanter Strudel vom Montafoner Steinschaf mit Rahmwirsing**

#### Zutaten

(4 Personen)

#### Für den Teig

- 2 Rollen Blätterteig
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

#### Für die Fülle

- 500 g Faschiertes vom Steinschaf
- 60 g Zucchini
- 60 g Karotten
- 60 g Paprika (gelb, rot)
- 60 g Champignons
- 60 g Jungzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Becher Crème fraîche
- 12 Scheiben Bauchspeck

Für den Rahmwirsing

- 1 Kopf Wirsing
- 1 kl. Zwiebel
- 80 g Zucchini
- 3 Scheiben Bauchspeck
- 250 ml Rindssuppe (oder Gemüsebrühe)
- ¼ l Obers

Für die Garnitur

- 1 Rosmarin-Zweig

### **Zubereitung**

1. Zuerst für die Fülle vom Strudel das Gemüse (Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons und Jungzwiebel) feinkwürfelig schneiden, die Kräuter hacken und den Bauchspeck in dünne Scheiben schneiden. Dann das Rohr auf 180° C Heißluft (od. 200°C Ober-Unterhitze) vorheizen.

2. Nun das Faschierte in einer heißen Pfanne mit Öl und dem fein gehackten Knoblauch scharf anbraten. Dann zuerst das Gemüse und dann den Jungzwiebel hinzugeben und kurz mit anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Kräuter dazugeben und tomatisieren. Vorerst die Masse beiseitestellen und kurz überkühlen lassen. Zum Schluss mit Crème fraîche verfeinern.

3. Für den Rahmwirsing zuerst die Zwiebel fein schneiden, Bauchspeck in kleine Streifen schneiden. Beim Wirsing den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

4. Die Zwiebeln und Speckstreifen in einem Topf mit Öl anschwitzen, den Wirsing hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Rindssuppe und Obers aufgießen und auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten dünsten. Immer wieder umrühren und mit Flüssigkeit aufgießen. Zum Schluss die Zucchini in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Für den Strudel den Blätterteig auf einem bemehlten Geschirrtuch auslegen. 2/3 der Fläche mit dünn geschnittenem Bauchspeck auslegen, Ränder dabei frei lassen und die Fülle darauf verteilen. Den Strudel an den Rändern mit Ei bepinseln und einrollen. Die Enden kann man einklappen vor dem Rollen, oder man schneidet sie zum Schluss ab. Den Strudel mit Ei bepinseln und bei 180°C Heißluft etwa 25- 30 Minuten goldbraun backen.

6. Den Wirsing in einem tiefen Teller anrichten. Den Strudel aus dem Rohr nehmen, in Scheiben schneiden und 2 Scheiben auf dem Wirsing legen. Mit einem Rosmarin-Zweig garnieren und servieren.