

Blunzenstrudel

- In 40 Minuten zubereitet
- In 75 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 1 Blunzenstrudel
(4 Portionen)



Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 200 g Erdäpfel
- 350 g Blutwurst
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Schmalz oder Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2 Stk. säuerliche Äpfel



Die Zutaten



Die fertige Fülle

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Zum Bestreichen Ei verquirlen.
- Erdäpfel mit der Schale in Salzwasser kochen, schälen und in Würfel schneiden.
- Blutwurst ebenfalls in Würfel schneiden.
- Zwiebel fein hacken.

Fülle:

Zwiebel in Schmalz anlaufen lassen, Erdäpfel dazugeben und gut durchrösten. Würfelig geschnittene Blutwurst und halbe Menge Semmelbrösel zugeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, fertig. Vor dem Verarbeiten erkalten lassen.

Zubereitungstipp:

Für den Bratapfel, Apfelscheiben vom Kerngehäuse befreien und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten, fertig.



Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 30 – 35 Minuten goldbraun backen.

Ober- u. Unterhitze: 220° C





Zubereitung:

- 1 Frischblätterteig aus der Packung nehmen und entrollen, restliche Semmelbrösel in der Mitte des Teiges aufstreuen.
- 2 Kalte Fülle darauf verteilen.
- 3 Auf einer Längsseite Rand mit Ei bestreichen, nun die Seiten übereinander legen, die bestrichene Seite zuletzt, so dass sich der Schluss verklebt.
- 4 Strudel auf das Backblech legen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden. Strudel mit Ei bestreichen und lt. Angabe backen.



Die Zubereitung (Schritte 1 und 2)

Serviertipp:

Dazu passt Karamellkraut, siehe S. 76. Als Getränk empfehle ich Bier.

