

# Pikanter Fleischstrudel mit Pilzen

---

## 1/2 Strudelteig

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig

---



### Zutaten

150 G	Topfen
150 G	Butter
150 G	Mehl
1 PRISE	Salz

### Zubereitung

1. Die Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig 20 min im Kühlschrank rasten lassen.

## 2/2 Fülle und Fertigstellung

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

350 G	Faschiertes
150 G	Pilze (Champignons, Eierschwammerl, Steinpilze,...)
2	gekochte Kartoffeln
100 G	geriebenen Käse
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
100 G	Sauerrahm
1 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer und Kräuter

### Zubereitung

1. Die fein geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen.
2. Das Faschierte hinzugebe und mit anbraten.
3. Tomatenmark hinzufügen und mitbraten.
4. Knoblauch zerkleinern und zur Masse hinzufügen.
5. Anschließend die Masse überkühlen lassen.
6. Die Kartoffel schälen und blättrig schneiden.
7. Die Kartoffeln, Käse sowie den Sauerrahm unter die ausgekühlte Masse mischen.
8. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.
9. Den Teig rechteckig ausrollen und die Fülle auf ein Drittel des Teiges verteilen.
10. Den Teig zu einem Strudel einrollen und mit Ei bestreichen.
11. Bei 200 ° ca. 20 Minuten backen.