

Für 4 Portionen

Erdäpfel Kraut Strudel mit Faschierten

Zutaten

1,2 kg Erdäpfel
 150 g griffiges Mehl
 30 g Grieß oder Polenta
 1 Ei
 Salz und Muskat
 150 ml Milch
 60 ml Obers
 Salz, Pfeffer und Muskat
 1 Zwiebel
 400 g Faschiertes
 1 EL Tomatenmark
 150-200 g Tomaten Polpa (stückige Tomaten)
 Salz, Pfeffer und Knoblauch
 1 Zwiebel
 1 mittelgroßes Kraut
 Kümmel und Salz



Zubereitung

- Die Erdäpfel kochen
- Für die Fleischfülle 1 Zwiebel anrösten
- Tomatenmark und Faschiertes zugeben und ebenfalls gut rösten
- Mit Polpa ablöschen, würzen und 30-50 min leicht köcheln lassen
- Für die Krautfülle 1 Zwiebel anrösten, Kümmel im Ganzen ebenfalls kurz mitrösten
- In Streifen geschnittenes Kraut dazu geben und ebenfalls kurz anrösten, würzen
- Erdäpfel schälen
- 450 g für den Teig pressen
- Mehl, Grieß oder Polenta, Ei, Salz und Muskat dazu geben und rasch zu einem Teig verarbeiten
- Teig nicht rasten lassen, auf einem bemehlten Tuch 1 cm stark ausrollen
- Zuerst mit der Fleischfülle und dann mit dem Kraut belegen, dabei einen Rand von 3 cm lassen
- Seitliche Ränder leicht nach innen klappen und zu einer Rolle formen
- Auf ein Backblech legen mit versprudelten Ei bestreichen
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Heißluft) ca. 45 min backen (bis er eine schöne Farbe hat)

Für das **Erdäpfelpüree:**

- Die Milch mit dem Obers und den Gewürzen aufkochen
- Die restlichen Erdäpfel in die heiße Milch pressen und mit dem Schneebesen sanft einrühren
- Fertigen Strudel mit Sauerrahm oder Tomatensauce servieren. Ein Schuss Leinöl rundet alles wunderbar ab.

Tipp: Faschiertes vom Schwein oder von der Pute passt auch gut in den Strudel. Schmeckt auch ohne Kraut oder ohne Fleisch.