Kross gebratene Strudeltaschen mit Hackfleisch

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Herzhaft und kross, abwechslungsreich für jeden Tag, da lohnt der kleine Aufwand.

Zutaten

- 250 g Strudelteigblätter aus dem Supermarkt (Geht aus mit Filotteig)
- 1 - 2 Eiweiß, mit 1 El Wasser verklappert
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Ausbacken
- Für die Füllung:
- 400 g Gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 3 El gehackte Petersilie
- Knoblauchsalz, Pfeffer
- Für das Wirsing – Tomatengemüse:
- 1/2 kleiner Kopf frischer Wirsing, in Streifen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Gemüsebrühe
- 1 Schälchen gleichmäßig kleine Kirschtomaten
- ½ Becher Crème fraiche
- 1 El Butter
- 1 El Schnittlauch, geschnitten
- Frisch geriebener Meerrettich
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Das Hackfleisch herzhaft mit Knoblauchsalz und Pfeffer würzen und das ausgedrückte Brötchen dazu geben.

Schritt3

Die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen und die gehackte Petersilie dazu geben, abkühlen lassen. Zum Fleisch geben,mit dem Ei verarbeiten.

Schritt4

Den Strudelteig auslegen, halbieren oder vierteln.

Schritt5

Die Ränder mit Eiweiß einpinseln und die Füllung verteilen. Überschlagen, seitlich mit einer Tischgabel etwas andrücken.

Schritt6

In "reichlich " heißem Butterschmalz ca. 2 min. auf jeder Seite knusprig heraus backen; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

(Ich bevorzuge Butterschmalz statt Pflanzenöl, das gibt den Tollen Geschmack)

Schritt8

Das Wirsing – Tomatengemüse:

Schritt9

Die Kirschtomaten von der Blüte befreien, die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen. Den Wirsing dazu geben, etwas Gemüsebrühe angießen, salzen, pfeffern.

Schritt10

Bei geschlossenem Deckel 4 – 5 min. leise garen und 2 El Creme fraiche verrühren, nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Kirschtomaten und den Schnittlauch unterschwenken, anrichten und etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber geben. Mit den knusprigen Strudeltaschen zu Tisch geben.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kross-gebratene-strudeltaschen-mit-hackfleisch/