

Lammfleischstrudel mit Wirsing in Blätterteig

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Garnicht so aufwendig beschrieben und dabei so knusprig und lecker

Zutaten

- 1 kg Lammgehacktes aus der Schulter
- 350 g Lammfilet oder ein parierter Lammrücken Strang
- 300 g handelsüblicher Blätterteig
- 1 kleiner Kopf Wirsing
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 1 Thymian und 1 Rosmarinzweig zum mitbraten
- Etwas Rosmarin, Thymian, Majoran, fein geschnitten
- 2 mittelgroße, fein geschnittene Zwiebeln
- 2 El gehackte Petersilie
- 30 g Butterschmalz
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Wirsing putzen, halbieren, in kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel 3 - 4 min. blanchieren.

Schritt3

Sofort in Eiswasser abkühlen, aus den großen Blättern die Strünke heraus schneiden.

Schritt4

Die Lammfilets bzw. den Lammrückenstrang mit Salz und Pfeffer würzen und ganz kurz in etwas Butterschmalz von allen Seiten mit den Kräutern anbraten. Heraus nehmen. etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Das gewollte Lammhack mit Salz und Pfeffer würzen und die glasig angeschwitzten Zwiebeln, den Knoblauch, sowie die gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt7

Alles gut miteinander verarbeiten und würzig nachschmecken. Die Wirsingblätter dicht an dicht auf einer Küchenfolie auslegen und die Hälfte der Gehacktes Masse gleichmäßig verteilen.

Schritt8

Darauf die Lammfilets placieren und den Rest der Masse darüber geben. Alles gut mit dem Wirsing verschließen.

Schritt9

Den Blätterteig ev. etwas dünner aber eichend groß ausrollen, die Ränder mit Eigelb bestreichen.

Schritt10

(Soll als Kleber beim Verschließen des Ganzen wirken)

Schritt11

Das "Kohl - Innenleben " darüber geben und Alles einrollen, gut andrücken. Den ganzen Strudel mit Eigelb (mit etwas Wasser "verklappert") einstreichen und erst danach mit einer Tischgabel einige male „flächendeckend“ einstechen.

Schritt12

(Da soll die Feuchtigkeit während des Backens entweichen)

Schritt13

Auf ein gefettetes Backblech, mit der Naht nach unten setzen.

Schritt14

Für ca. 45 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach prüfen, (das Lammfilet sollte rosa gehalten sein) etwas ausruhen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Gerne serviere ich diesen tollen, ausgefallenen Strudel ofenwarm aufgeschnitten auf einem bunten Ratatouille Gemüse.

Rezeptart: Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammfleischstrudel-mit-wirsing-in-blaetterteig/>