

Lammrückenstrudel mit Rotwein - Schalotten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht gemacht, eigentlich recht schnell her zustellen.

Zutaten

- 600 - 800 g ausgelöste, parierte, Lammrückenstränge
- 1 kleiner Kopf frischer Wirsing
- 400 g gleichmäßig kleine Schalotten
- 1/4 l trockener Rotwein
- 200 - 250 g Strudelteig (Fertigprodukt)
- 1 Eigelb
- Frische Kräuter nach Marktlage wie:
 - Majoran, Thymian, Rosmarin,
- 1 Knoblauch, 1 frische Chilischote
- Etwas gutes Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Lammstränge am einen Tag vorher mit den frischen Kräutern, dem Chili ,Knoblauch und etwas Olivenöl einlegen, marinieren.

Schritt4

Den Wirsing putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser,

Schritt5

3 - 4 min. blanchieren. In kaltem Wasser abkühlen; die Strünke

Schritt6

heraus schneiden.

Schritt7

Die Rotweinschalotten:

Schritt8

Die Schalotten pellen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt9

Etwas Puderzucker karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen.

Schritt10

Die Schalotten dazu geben, 4 - 5 min. köcheln lassen, bis sie weich sind und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Sie soll die Schalotten "Sirup ähnlich" umschließen, salzen, pfeffern.

Schritt11

Der Lammrücken:

Schritt12

Die Lammrückenstränge aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. In etwas von dem Einlege Öl anbraten, Farbe nehmen lassen, etwas abkühlen.

Schritt13

Das Fleisch im ersten Schritt in eine Schicht Wirsingblätter einhüllen, den Wirsing leicht mit Salz und pfeffern, würzen, ev. mit Küchengarn fixieren, binden.

Schritt14

Im zweiten Schritt die Strudelblätter auslegen, an den Rändern mit verquirltem Eigelb und etwas Wasser, einstreichen.

Schritt15

Das "Lamm-Wirsingpaket" einschlagen, an den Rändern gut an drücken. Mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen.

Schritt16

Mit dem restlichen Eigelb leicht einstreichen, anschließen mehrfach einstechen.

Schritt17

(Damit die beim Garen entstehende Feuchtigkeit entweichen kann)

Schritt18

Den Backofen auf 180° C vorheizen und ca. 15 - 20 min. goldgelb backen. 4 - 5 min. bei geöffneter Backofentür, ausruhen lassen, prüfen, soll heißen anschneiden.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

In fingerdicke Tranchen schneiden und mit den kurz gehaltenen Rotwein Schalotten anrichten.

Schritt21

Es eignet sich auch ein gebutterter Blattspinat, kleines Ratatouille und junge Thymiankartoffeln.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** köstlich, kross, lecker, leicht gemacht, stimmig, strudel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammrueckenstrudel-mit-rotwein-schalotten/>