



# 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/>