

Erdäpfel-Grammel Strudel



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Fülle das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, vom Herd nehmen. Erdäpfel auspressen, in die Pfanne geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Rösten bis die Erdäpfel fast durchgegart sind. Überkühlen lassen.

Den Teig ausrollen. Zwischen den beiden Strudelblätter etwas flüssige Butter pinseln.

Die Fülle auf dem Strudelteig verteilen und einrollen. Eventuell überschüssige Teigränder abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen.

Tipp Damit die Fülle schön im Strudel verteilt und der Strudel einfach zu rollen ist, $\frac{1}{4}$ des Teiges nicht mit Fülle bestreichen. Dort anfangen einzurollen, wo Fülle aufgestrichen wurde.

ZUTATEN

1 Pkg. Strudelteig

500 g Erdäpfel geschält, grob

geraspelt

1 EL Schweineschmalz

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

100 g Grammeln

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL getrockneter Majoran

flüssige Butter zum Bestreichen