

Grammelstrudel

Das Rezept vom Grammelstrudel ist eine wunderbare Speise aus der österreichischen Bauernküche. Die köstliche Hausmannskost gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

450 g	Kartoffeln (festkochend)
120 g	Grammeln
2 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 TL	Kümmel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Packung	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
1 EL	Butter
1 Spritzer	Öl

Zubereitung

1. Für den **Grammelstrudel** die Kartoffeln weich kochen, abseihen, abkühlen, und grob würfelig schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Kartoffel Würfel mit Eier, Grammeln, Knoblauch vermengen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und geriebener Muskatnuss würzen.
4. Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und zwischen die Teigblätter etwas Öl träufeln.

5. Die Grammel-Masse auf den Teig verteilen, die Seiten einschlagen und einrollen.
Abschließend mit zerlassener Butter bestreichen.
6. Im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Tipp

Zum Grammelstrudel, Sauerkraut oder gedünstetes Kraut servieren.