



Blätterteigstrudel mit Hühnchenfleischfüllung

Rezept von Alex Gollenz - Ausgabe 1-2018

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Packungen TK-Strudel- oder Blätterteig
- 500 g Hühnchenfleisch, gehackt
- 1 altbackene Semmel
- 100 ml Milch oder Hühnerbrühe
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika grün
- etwas Bratöl
- 200 g Käse
- 1 Bund frische Petersilie
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Senf
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

>> Für die Füllung die Semmel in der Milch oder Brühe einweichen. Zwiebeln und Paprika fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis sie weich sind. Den Knoblauch in die Pfanne pressen und mit dem Gemüse vermengen. Mit Salz würzen und beiseite stellen.

Das Hühnchen-Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Die Kräuter fein hacken und zusammen mit der ausgedrückten Semmel zum Hackfleisch geben, ebenfalls die Zwiebel-Paprikamasse. Zum Schluss den Senf und die 2 Eier zufügen und alles gut durchmischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die beiden Strudelblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und die Hackfleischmasse gleichmäßig drauf verteilen. Dann die Strudel aufrollen und darauf mit dem Eigelb bestreichen.

Die fertigen Strudel bei 180-200 °C für ca. 20-25 Minuten indirekt grillen, dabei Backpapier als Unterlage nutzen, damit die Strudel nicht am Rost kleben bleiben.