



Benötigte Zutaten

Erdäpfelstrudel

500 g	Erdäpfel (mehlig)
1	Zwiebel
2 EL	Premium Teebutter
1 EL	Petersilie
2	Eigelb
100 g	Schinken oder Speck
	Salz, Pfeffer
	Majoran
	Thymian
2 Blätter	Strudelteig
1	Ei
2 EL	Premium Teebutter

Würzige Krensaucе

4 EL	Premium Naturjogurt
4 EL	Crème fraîche
	Kräutersalz
	Saft einer halben Zitrone
	frischer Kren

Erdäpfelstrudel

mit würziger Krensaucе

Anleitung

Zubereitung Strudel

- 300 g Erdäpfel waschen, dämpfen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
- Fein geschnittene Zwiebel und Speck in Butter leicht anrösten.
- Mit der gehackten Petersilie unter die passierten Erdäpfel mischen.
- Die restlichen Erdäpfel schälen, in halbe Zentimeter große Würfel schneiden und kochen. Sie sollten noch kernig sein.
- Erdäpfelwürfel und Dotter in die Erdäpfelmasse rühren und pikant abschmecken.
- Das Ei mit zerlassener Butter verrühren.
- Auf die ausgelegten Strudelblätter streichen.
- Die Erdäpfelmasse auf das untere Drittel der Länge nach auftragen.
- Einrollen und mit der restlichen Ei-Butter-Mischung bestreichen.
- Im Rohr bei 200 Grad 25 Minuten backen.

Zubereitung Sauce

- Frisch geriebener Kren nach Geschmack mit Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft und Kräutersalz glatt rühren.
- Frisch geriebenen Kren untermischen und abschmecken.

TIPP: Der Erdäpfelstrudel ohne Speck passt auch als Beilage ausgezeichnet zu Wild, Rind oder Lamm.

SalzburgMilch



Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten