



KOCHBUCH

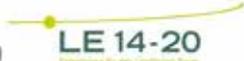
Wir strudeln durch Siegggraben

STRUDELREZEPTE & NATURSCHÄTZE AUS DER NATURPARKGEMEINDE



Naturschutz zum Anbeißen

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union





Europaschutzgebiet am Sieggrabener Kogel –

oder was hat Naturschutz mit einem Strudelkochbuch zu tun?

Der Sieggrabener Kogel ist eine weithin sichtbare, markante Erhebung. Vom Waldrand des Kogels aus öffnet sich ein weiter Blick über die reizvolle Landschaft. Und diese Landschaft ist wertvoll: Sie liegt im „Europaschutzgebiet Mattersburger Hügelland“, ist Teil des „Landschaftsschutzgebiet Rosalia – Kogelberg“ und des „Naturpark Rosalia – Kogelberg“.

Was macht dieses Fleckchen so wertvoll und besonders? Ins Auge springt die reich strukturierte, traditionell geprägte Kulturlandschaft, mit extensiven Wiesen und Streuobstbäumen, Hohlwegen, Hecken, Gehölzinseln und Ackerflächen. Der

Boden bzw. das darunterliegende Gestein sind überregional bekannt für das Vorkommen an Mineralien wie Magnetit, Hämatit und Granat. Der Kuppenbereich wird von einem pannonischen Eichenwald eingenommen. Dort bildet das vorhandene Totholz eine wichtige Lebensraumstruktur, z.B. für den gefährdeten Hirschkäfer. Aber auch viele Vogelarten und Fledermäuse leben im Eichenwald. Die umgebenden blütenreichen Wiesen zeichnen sich durch eine große Pflanzenvielfalt mit seltenen Arten aus. Auch eine große Zahl an Insekten wie Wildbienen, Heuschrecken und Schmetterlinge sind anzutreffen, die wiederum die Nahrungsgrundlage für Vogelarten wie

die seltene Zwergohreule, dem Wappentier des Naturparks, oder für den Neuntöter und die Dorngrasmücke darstellen. Ein besonderes Element der Kulturlandschaft bilden die Streuobstbäume. Die alten Obstbäume bieten zum Beispiel den verschiedenen Spechtarten und der Zwergohreule Brutmöglichkeiten. Der langfristige Bestand der Bäume ist in der Regel nur gesichert, wenn auch das Obst genutzt wird.

„Schutz durch Nutzung“ ist hier also von besonderer Bedeutung. Salopp formuliert könnte man sagen „Mosttrinker sind Naturschützer“, und natürlich auch „Strudelesser sind Naturschützer“.



Spezialitäten und Tradition

Wir Sieggrabener und Sieggrabenerinnen lieben die Natur um uns herum und die Schätze, die sie hervorbringt. Unser Gemeindegebiet befindet sich inmitten des Naturparks Rosalia-Kogelberg – zwischen Ungarn und Niederösterreich. Stets bemüht vermitteln wir unserer jüngeren Generation die Wichtigkeit, diesen Naturraum zu erhalten und weiterzuentwickeln. Mit der Gründung unseres Naturpark-Kindergartens und unserer Naturpark-Schule haben wir eine Vorreiterrolle in der Region eingenommen, darauf sind wir sehr stolz.

Mit dem Strudel-Kochbuch präsentieren wir ein besonderes Projekt in Zusammenarbeit mit der Volksschule, welches Sieggrabener Traditionen und Spezialitäten weiterverbreiten soll.

Die Strudelkultur hat in unserer Heimatgemeinde eine lange Tradition. Im Laufe der Zeit haben sich manche Rezepte weiterentwickelt, andere blieben über Jahrzehnte in der gleichen Form erhalten. Sehr gut schmecken tun sie alle, weil sie die Produkte, die uns die Natur schenkt, zu einem einzigartigen Genuss verwandeln. Diesen möchten die Kinder der Naturpark-Schule teilen, so ist dieses wunderbare Kochbuch entstanden.

Stolz, hier daheim sein zu dürfen!

Ing. Andreas Gradwohl
Bgm. Sieggraben



Ing. Andreas Gradwohl
Bgm. Sieggraben



Direktorin Andrea Tauber
Volksschule Sieggraben

Unsere Volksschule befindet sich an der engsten Stelle des Burgenlandes im Naturpark Rosalia Kogelberg und ist die erste Naturparkschule des Bezirkes Mattersburg. Wir verbinden Engagement für die Umwelt mit sozialen und ökologischen Fragestellungen und versuchen das tägliche Leben in der Schule danach zu gestalten. Das Lernen von verantwortungsbewusstem Handeln und von Eigeninitiative gehört ebenso dazu, wie das Bemühen um ein soziales Schulklima, das Sparen von

Ressourcen und das Reduzieren von Umweltbelastungen. Was bietet sich daher besser an als die Streuobstwiese vor der eigenen Haustür? Diese regionale Obstvielfalt lassen wir uns gerne schmecken. Damit alle Sieggrabenerinnen und Sieggrabener in den Genuss kommen können, haben die Schülerinnen und Schüler alle Lieblingsstrudelrezepte gesammelt und sorgfältig aufgeschrieben. Sie können nun nicht nur durch süße, sondern auch durch herzhaftere Rezepte strudeln.

**Wir wünschen gutes Gelingen
und ein genussvolles Geschmackserlebnis.**

Andrea Tauber
Direktorin
Volksschule Sieggraben

Kochbuch

„Wir strudeln durch Sieggraben“

Der Naturpark Rosalia-Kogelberg ist vor allem durch die Vielzahl von unterschiedlichen Lebensräumen sowie die extensive Bewirtschaftung der Flächen gekennzeichnet. Unsere Wiesen, Gärten und Wälder sind geprägt durch die zum Teil jahrhundertelange traditionelle Bewirtschaftung.

Die Pflege dieser Kulturlandschaft innerhalb unseres Naturparks ist von entscheidender Bedeutung. Nicht nur für den Erhalt unserer einzigartigen Natur-Schönheiten, wie zum Beispiel die Trockenrasen, die Teichwiesen, die alten Streuobstwiesen-Bestände, Weingärten und Wälder, sondern auch für unsere Region selbst!

Traditionelle Naturpark-Spezialitäten und regionale Schmankerl treten in der heutigen Zeit in der Gesellschaft immer deutlicher in den Vordergrund.

Mit ausgezeichneten Qualitäts- und Herkunftskriterien sind unsere Naturpark-Spezialitäten Garant für Geschmack, schonende Produktionsverfahren, respektvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen und regionalen Ursprung.

Mit der Sammlung und Aufbereitung von Kochrezepten aus einer Naturparkgemeinde wird dazu beigetragen, die Einzigartigkeit, Identität und kulinarische Vielfalt unseres Naturparks zu bewahren und erlebbar zu machen, selbst für die ganz Kleinen unter uns – dafür ein herzliches Dankeschön an das Projektteam der Volksschule und Naturparkgemeinde Sieggraben!

Der Naturpark Rosalia-Kogelberg wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und Genießen.

Guten Appetit!

Kurt Fischer

Obmann Naturpark Rosalia-Kogelberg

www.rosalia-kogelberg.at



Obmann Kurt Fischer
Naturpark Rosalia-Kogelberg

Unser Maskottchen Sieggie

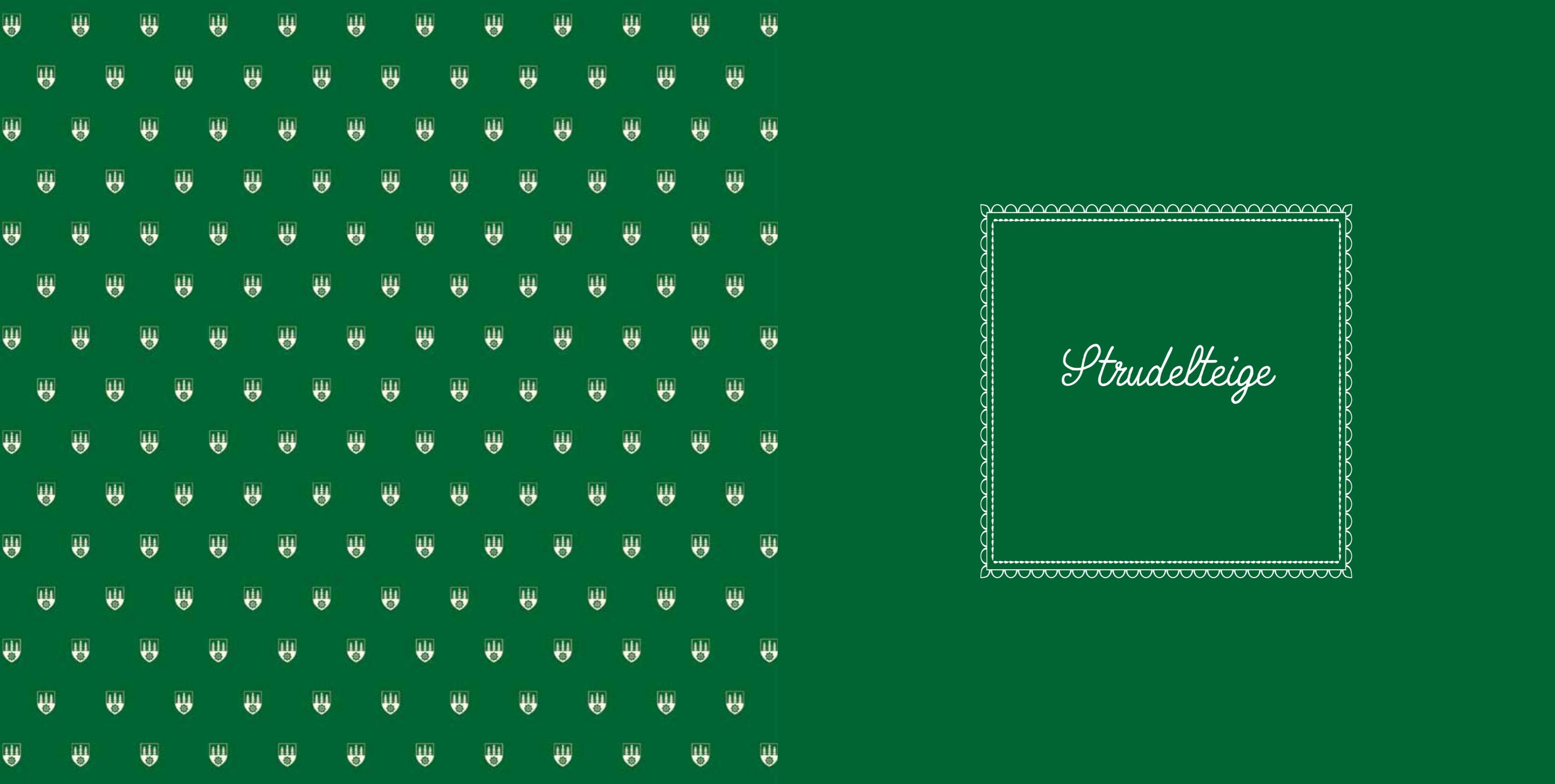
Vor 77 Jahren wurde eines Nachts eine kleine rote Eule am Dachboden der VS- Sieggraben geboren. Ihre Eltern waren sehr erstaunt, da sich ihr jüngstes Kind sehr von ihren anderen Sprösslingen unterschied. Sie vermuteten, dass ihnen ein fremdes Ei untergejubelt worden war. Deshalb warfen sie es aus dem Nest und es landete mitten in einem Klassenzimmer auf dem kalten Fußboden. Nach der harten Landung blickte das Eulchen sich neugierig um. Es erschrak vor den vielen fremden Gesichtern und versteckte

sich sofort unter dem Katheder. Die Kinder entdeckten es in der Pause und beschlossen es heimlich großzuziehen. Obwohl sie es mit Pausenbrot, Milch und Keksen fütterten, wurde die kleine Eule immer dünner. Verzweifelt begannen die Schüler ihrem Schützling Geschichten vorzulesen. Hungrig stürzte sie sich auf das Buch und begann gierig die ersten Buchstaben zu verschlingen. Die Buchstaben G, I, E und S waren ihre Lieblingsbuchstaben. Aus diesem Grund nannten die Kinder die Eule von diesem Zeitpunkt an Sieg-

gie, passend zu ihrem Wohnort Sieggraben.

Im Laufe der Zeit wurde aus dem schwachen Tier eine stattliche Eule. Da sich Sieggie bei den Kindern in der Schule wohl fühlte, beschloss er für immer dort zu bleiben. Sieggie war von nun an für alle Kinder da. Er tröstete die ängstlichen Kinder, beruhigte die aufgeregten, schlichtete Streit, teilte aber natürlich auch die Freude mit ihnen. Sogar heute noch findet man hie und da eine rote Feder.





Strudelteige

Strudelteig - Grundrezept

Zutaten

500g Mehl,
ca 1/4L lauwarmes Wasser
1 Ei
4 EL Öl
Prise Salz

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, mit lauwarmen Wasser und den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den anfangs klebrig - zähen Teig so lange kneten bis er sich von den Händen löst und seidig - glatt ist. Mit Öl bestreichen und mind. 30 min ruhen lassen. Auf einem bemehlten Tuch ausrollen, dann mit beiden Händen ganz fein ausziehen. Die Hälfte mit verlassener Butter bestreichen, füllen, einrollen, auf ein befettetes Backblech legen. Mit Butter bestreichen und - je Strudelart - bis zu einer Stunde bei 180 °C backen.

Blätterteig

Zutaten

Teig - zum Vorbereiten:
500g glattes Mehl
50g weiche Butter
1kl Salz
200ml kaltes Wasser
40ml Essig
450g kalte Butter
500g glattes Mehl

Zubereitung

Teig - zum Vorbereiten: Das Mehl in eine Kuchenschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. kalt stellen. Butterziegel: Die Butter in Würfel schneiden. Das Mehl darüber sieben, mit den Händen verkneten und zu einem Ziegel formen. Den Butterziegel ca. 20 Min. kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30x50 cm) ausrollen und den Butterziegel darauflegen. Den übrigen Teig so darüber schlagen, dass der Butterziegel eingepackt ist. Den Teig rechteckig ausrollen und von der Schmalseite her 2 mal übereinander schlagen, so dass 3 Schichten entstehen (einfache Tour). In Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. kalt stellen. Den Teig nochmals rechteckig ausrollen. Den linken und rechten äußeren Teil so nach innen einschlagen, dass sich die Teigwände in der Mitte berühren. Den Teig falten, so dass vier Schichten entstehen (doppelte Tour). In Frischhaltefolie gewickelt nochmals ca. 20 Min. kalt stellen. Einfache und doppelte Tour nochmals wiederholen und dazwischen immer ca. 20 Min. kalt stellen.

Erdäpfelteig

Zutaten

300 g Erdäpfel (mehlig)
100 g Mehl (grüffig)
30 g Grieß
2 Eidotter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

Erdäpfel in der Schale weich kochen. Schälen und noch heiß passieren. Mit den restlichen Zutaten auf einem bemehlten Brett rasch verkneten. Teig zu einer Rolle formen und ca. 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. In entsprechend große Stücke teilen und je nach weiterer Verwendung zu Knödeln oder Nudeln formen. Erdäpfelteig in Salzwasser ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Die Erdäpfel können auch bereits am Vortag gekocht und erst am nächsten Tag geschält und gerieben bzw. färschiert werden. Bestehen sie beim Einkauf unbedingt auf möglichst mehligem Erdäpfel und grüffigem Mehl. Mit Universalm- oder glattem Mehl gelingt der Erdäpfelteig nicht so gut.

Germteig

Zutaten

50 dag Mehl
1 Pck. Germ
1 Pck. Mehl Salz
8 dag Staulzucker
1 Pck. Vanillin Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL. Aroma Zitrone
3 Eier
10 dag zerlassene Butter
ca. $\frac{1}{3}$ l lauwarme Milch
1 versoudetes Ei

Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Salz, Zucker, Vanillin Zucker, Aroma, Eier, Butter (Thea) und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) auf höchster Stufe so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Danach zudecken, an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Den Teig ausrollen (ca. $\frac{1}{2}$ cm dick) und halbieren. Die Füllung halbieren und gleichmäßig auf den Teighälften verteilen. Die beiden Strudel unrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Danach nochmals zudecken, an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Beide Strudel mit Ei bestreichen und an der Oberfläche einige Male einstreichen. Das Backblech in die Mitte des Rohrschieben und die Strudel backen.

Grammelteig

Zutaten

20 dag Grammeln werden faschieret.
40 dag glattes Mehl
2 Stück Eier
15 dag Staubzucker
1 Prise Zimt
8-10 EL Sauerrahm
1 Stk. Zitronenschale
1 Pkg. Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, Teig mind. 45 Min. abgedeckt ruhen lassen.



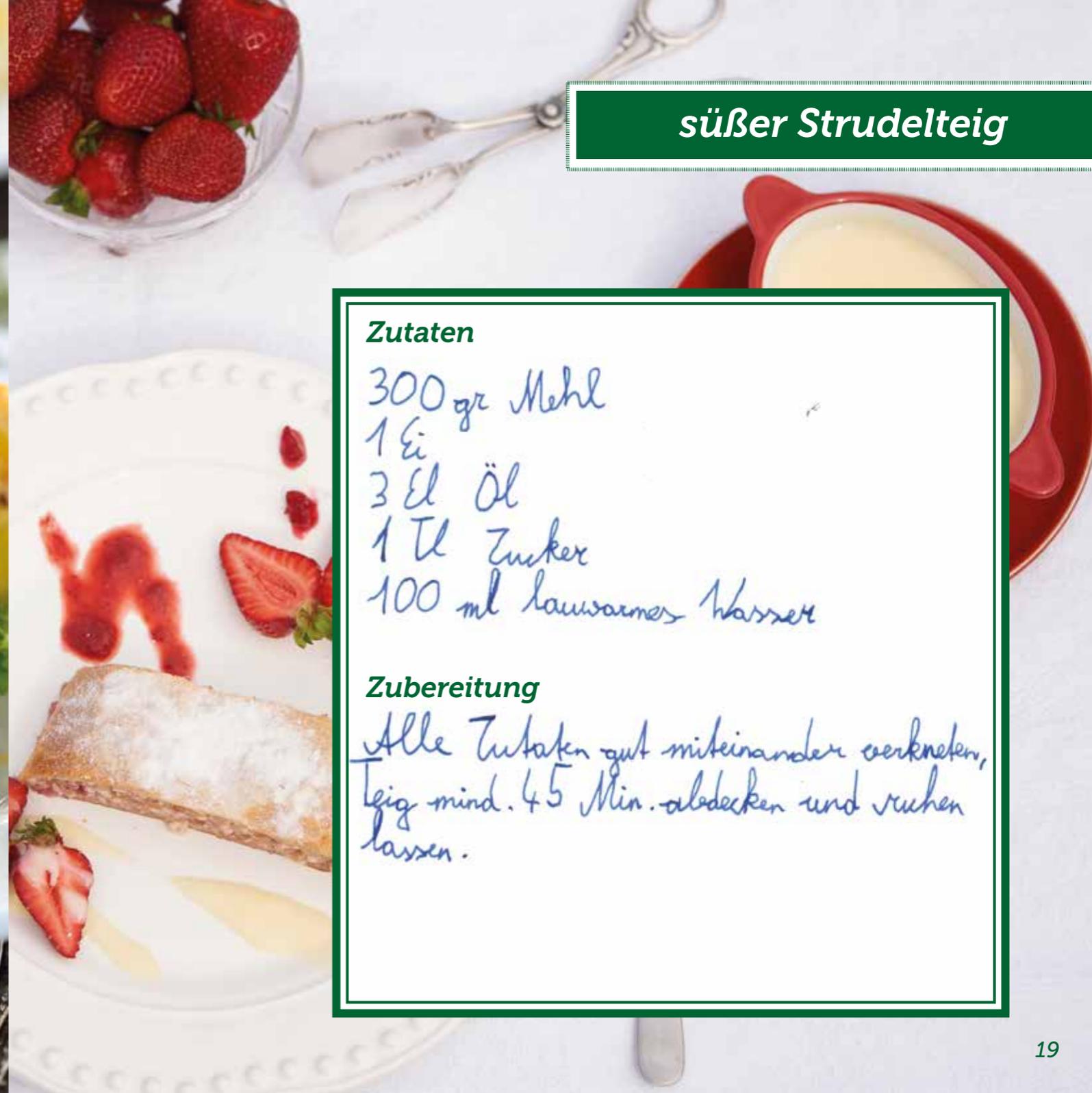
süßer Strudelteig

Zutaten

300 gr Mehl
1 Ei
3 EL Öl
1 TL Zucker
100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, Teig mind. 45 Min. abdecken und ruhen lassen.





*Pikante
Strudel*

Bärlauch-Strudel

Zutaten

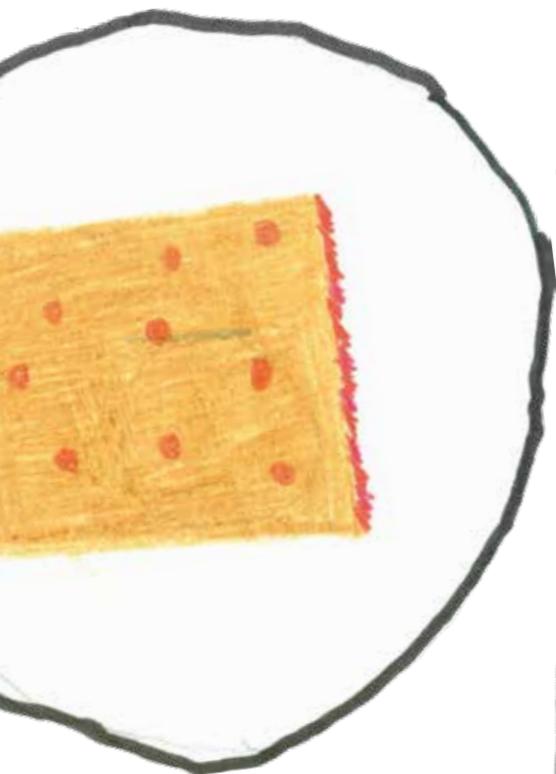
Blätterteig

350 g Bärlauch

200 g Schafkäse (würkelig geschnitten)

Pfeffer

150 g Mangold



Zubereitung

Für den Bärlauchstrudel den Bärlauch und den Mangold blanchieren, ausdrücken und klein schneiden. Den zerblinerten Schafkäse darübergeren - mit Pfeffer würzen. Die Masse auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen, zuklappen und mit Milch bestreichen. Nach Anleitung den Blätterteig im Rohr backen bis sich der Strudel schön braun färbt. Man kann auch noch Rosola darübergießen. Die Masse nicht salzen, da der Schafkäse meistens sehr würzig ist. Der Bärlauchstrudel schmeckt auch kalt sehr gut.

Blunzn-Strudel

Zutaten

1 kleine Zwiebel
2 El Thee
250 g Blunzen (Blutwurst) 1cm gewürfelt
Jodsalz
Pfeffer frisch gemahlen
Majoran
2 gehackte Knoblauchzehen
150 g Erdäpfel, gekocht, gewürfelt
1 Tl Honig, gerissen
330 g Blätterteig
1 Eidotter zum Bestreichen

Zubereitung

Zwiebel in Thee anschwitzen, Blunzenwürfel
Lanzugeben, würzen und einige Minuten
dunsten. Knoblauch, Erdäpfelwürfel
und Honig unterheben. Masse auskühlen
lassen. Masse auf dem Blätterteig
verteilen, einschlagen, mit Eigelb bestreichen
und bei 190 Grad ca. 25 Min. backen.

Brokkoli-Schinken-Strudel

Zutaten

2 Pkg. Blätterteig
2 Becher Creme fraiche
700 g Broccoli (Tiefgekühlt)
200 g Selchschinken
etwas Sauch
6 Stk. Toast Käse
1 Stk. Ei
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Broccoli-Schinkenstrudel den Tiefkühl-Broccoli 5 Minuten kochen, in einem Sieb gut abtropfen und auskühlen lassen. Den Blätterteig ausrollen und in der Mitte mit Creme fraiche bestreichen. Den Broccoli darauf verteilen, gut salzen und pfeffern. Dann den in feinen Streifen geschnittenen Selchschinken darüber geben. Den geschnittenen und in etwas Butter angebräunerten Sauch gesalzen und gepfeffert ebenfalls darauf verteilen. Je Strudel 3 Scheiben Käse auflegen. Das Ei verquirlen und die Ränder des Teiges bestreichen. Strudel einstecken. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Den Broccoli-Schinkenstrudel nach einiger Zeit im Rohr lassen, damit eventuell Flüssigkeit aufgesogen wird.

Chinakohl-Käferbohnen-Strudel

Zutaten

500g Chinakohl
1 Stk Zwiebel
200 Schlagobers
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Knoblauch
1 Prise Kümmel
0.5 Bund Petersilie
50g Butter
100g Käferbohnen gekocht
1 Schuss Essig
1 Pk Strudelteig

Zubereitung

Chinakohl fein schneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Fein geschnittener Zwiebel in Butter anschwitzen und Chinakohl kurz mitrösten. Mit Schlagobers aufkochen und reduzieren lassen. Mit Gewürze abschmecken, Essig und Käferbohnen dazu geben. Wenn notwendig mit Maizena binden. Strudelblatt in ca 20cm X 20cm ausschneiden und in heißem Fett ausbacken, sodass ein kleines Körlochen entsteht. Chinakohl-Käferbohnenmousse darin einfüllen und auf cremigen Polenta anrichten.

Drei Farben-Strudel

Zutaten

Gezogener Strudelteig
Butter

Linsenfülle:

100g Erdäpfel
200g Linsen
20g Speckwürfel
1 Eidotter
Salz
Pfeffer

Rotkrautfülle:

200g Rotkraut
1 Eidotter
30g Semmelbrösel

Für die Kräuterfülle

150g Erdäpfel
3-4 EL Kräuter
50g Creme fraiche
20g Grieß
1 Eidotter

Zubereitung

Für den Drei Farben Strudel, den Strudelteig vorbereiten. Die gekochten Erdäpfel für beide Füllmassen, aber getrennt, durch eine Presse drücken oder fein reiben. Die Zutaten für alle drei Füllmassen jeweils getrennt in einer Schüssel vermengen und würzig abschmecken. Backrohr auf 165-185°C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter austreichen. Den vorbereiteten Strudelteig ausziehen. Nun zwei Füllmassen in Form von zwei getrennten Strängen nebeneinander darauf platzieren und den dritten Strang obenauf legen. Vorsichtig zu einem Strudel zusammengerollt, Enden verschließen und auf das vorbereitete Backblech legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und im heißen Backrohr ca. 25-35 Minuten backen. Und fertig ist der Drei Farben Strudel.

Fleisch-Strudel

Zutaten

- 1 Stk Blätterteig
- 500g Faschiertes (gemischt)
- 1 Stk Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Stk Lauch
- 2 Stk Paprika (gelb und rot)
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- 1 Schuss Milch (zum Bestreichen)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver
- 2 EL Creme fraiche

Zubereitung

Paprika, Lauch und Zwiebel klein schneiden und in etwas Fett glasig braten. Faschiertes hinzugeben und mitbraten bis es durch ist. Mit Salz, Pfeffer Tomatenmark und etwas Paprikapulver würzen. Pfanne vom Herd nehmen. Die Masse mit dem verquirlten Ei, Semmelbrösel und Creme fraiche mischen. Auskühlen lassen. Den fertigen Blätterteig ausrollen und die ausgekühlte faschierte Masse darauf verteilen. Die Milch mit dem Ei verquirlen. Den Fleischstrudel mit der Milch / Ei Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 Grad 40 min. goldbraun backen.

Tipps zum Rezept

Über das Faschierte vor dem Backen geriebenen Käse geben. Zum fertigen Fleischstrudel passt sehr gut ein Blattsalat.

Fleisch-Strudel mit Pilzen

Zutaten

1 Pkg Blätterteig
Lungenbraten (vom Schwein)
im ganzen
25 dag Champignons
2 Stk Zwiebeln
Olivenöl
Salz
Petersilie
Pfeffer

Zubereitung

Für den Fleischstrudel mit Pilzen, das Fleisch rundherum würzen und in Olivenöl kurz rund herum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Zwiebel schälen, hacken und in etwas Olivenöl in der selben Pfanne anschwitzen. Die Champignons sehr klein schneiden und zu den Zwiebeln geben, würzen und weiter dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die gehackte Petersilie dazumischen und abkühlen lassen. Die Pilzmasse auf einen ausgerollten Blätterteig verteilen, das Fleisch darauflegen, mit dem Blätterteig einrollen und mit der Gabel einstechen. Den Fleischstrudel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 40 Minuten bei 200°C backen.



Gemüse-Strudel

Zutaten

Teig nach belieben
ca 1 kg Mischgemüse
1 Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
etwas Öl
1 Becher Creme fraiche
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Würfel Kräuterling

Zubereitung

Die kleingeschnittene Zwiebel und den gepressten Knoblauch in etwas Öl anrösten.
Das Mischgemüse beigeben kurz mitrösten lassen. Mit etwas Wasser aufgießen mit Salz, Pfeffer, Muskatmus, dem Würfel Kräuterling würzen und weich dünsten lassen.
Kurz vor dem Fertigwerden die Creme fraiche unterrühren.
Den ausgerollten Teig mit Gemüse füllen, rollen und die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen u. backen.

Gemüse-Strudel mit Mozzarella

Zutaten

1 kg Kartoffel gekocht, geschält und zerdrückt

60 dag Gemüse gekocht

1/2 Becher Rahm

1 Ei

10 dag geriebener Mozzarella

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Gemüse und Kartoffel auskühlen, dann alle Zutaten vermengen. Den Strudeltig auf ein bemehltes Tuch legen und dünn mit den Händen ausziehen. Mit der Fülle bestreichen, einrollen und bei 180 Grad ca. 1 Stunde bei Heißluft backen. Dazu passt Knoblauchsauce und grüner Salat.

Grammel-Strudel



Zutaten

750g Kartoffeln
200g Grameln
1 Zwiebel
1 Ei
Petersilie
Salz
Majoran
Knoblauch
Butter

Zubereitung

Für den Grammelstrudel die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Abkühlen lassen und die Hälfte der Kartoffeln schälen, kleinvürfelig schneiden. Die andere Hälfte schälen und fein pürieren. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Die Kartoffelwürfel dazugeben und mitanbraten. Die

Grammeln grob zerdrücken. Knoblauch schälen und ganz fein hacken. Grammeln, Knoblauch und Gewürze zur Zwiebel-Kartoffel-Masse geben und alles gut durchrösten lassen. Danach die Masse überkühlen lassen und anschließend mit den pürierten Kartoffeln, dem Ei und gehackte Petersilie vermischen. Den Strudeltig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen, die Masse am unteren Ende des Tiges auftragen und den Tieg zu einem Strudel einrollen. Die Enden gut einschlagen. Den Grammelstrudel mit etwas Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen lassen. Den fertigen Grammelstrudel in Scheiben schneiden und servieren.



Grundbirn-Strudel mit Gries

Zutaten

1 ½ kg Erdäpfel
¼ l Sauerrahm
2 El Gries
Schmalz oder Öl

Zubereitung

Kauchst unanohole Kilo Grumpen
küst as schön und bladalat
schnein. Oft rüchst an Rahm
mit unosa Seiff Gries o
und wotodst as of n ausmoug-
anon Strudltag. Hian stro: st
di kouchen Grumpen drauf, nullst
den Toq od And her ai und
legst n in a Pfann, was
d quid mit Schmalz augstreicha
koust. Boch die Strudel bis
o schai quapflad is.

Kartoffel-Strudel einmal anders

Zutaten

5 Stk. Kartoffeln (groß)
1 Stk. Zucchini
Speck (gewürfelt)
1 Stk. Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Blätterteig
Salz
Petersilie (frisch)
ZELOP
Butter (zum Bestreichen)
Pfeffer



Zubereitung

Für den Kartoffelstrudel die Kartoffeln kochen und danach in kleinere Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie klein hacken, Zucchini würfeln. Zwiebel und Knoblauch leicht anrösten, Speck und Zucchini beigeben und mitbrösten. Anschließend die Kartoffeln daruntügen, alles gut durchrühren und zum Schluss die Petersilie darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätterteig aufrollen, die Masse daraufgeben, Teig wieder zusammenvrollen und mit Butter bestreichen. Bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Käse-Strudel

Zutaten

- 3 Jungzwiebeln
- 125 g Gemischampignons
- 1-2 Knoblauchzehen
- 150 magerer Speck (in Scheiben)
- 2 EL Rapsöl
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 200g Creme fraiche
- 2 Eier
- 2 gehäufte EL Weisengrieß
- 150g Käse
- 2 Prisen Muskat, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Für die Füllung die Jungzwiebeln putzen und in Röllchen schneiden. Champignons putzen und verteilen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Speck in schmale Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck, Knoblauch und die Jungzwiebelnölchen 1 Minute andüsten. Champignons zugeben, 2 Minuten andüsten und in eine Schüssel umfüllen. Petersilie fein hacken und mit Creme fraiche, Eiern und Grieß unter die Füllung rühren. Käse reiben, unterrühren und alles herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein großer Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig daraufgeben, ausrollen und über den Handrücken vorsichtig zu einem großen Rechteck ausziehen. Butter zerlassen und die Hälfte davon auf den Teig streichen. Semmelbrösel daraufstreuen. Backrohr 200°C (Ober-/Unterhitze, Umluft 180°C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Füllung auf der Hälfte des Teiges verstreichen. Den Teig mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen, auf das Blech legen, mit der übrigen Butter bestreichen und 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Kraut-Strudel

Zutaten

1 Zwiebel
1/4 kg Faschiertes
1 Häuptel Kraut
Salz
Pfeffer
Butter



Zubereitung

1 Zwiebel klein geschnitten
anrösten 1/4 kg Faschiertes
dazu, weiterrösten. 1 Häuptel
Kraut in Streifen schneiden
mit V-Hobel oder Brotmaschine.
Kraut zum Faschierten geben.
Salz, Pfeffer auskühlen lassen
bevor man den Strudelteig
belegt, sonst weißt er.
Anschließend gold braun
backen, mit zerlassener Butter
bestreichen.

Kürbis-Spinat-Strudel

Zutaten

- 1 Stk. Hokkaidokürbis (eher klein)
- 3 Stk. Karotten
- 2-3 Hände Blattspinat
- 1 Becher Creme Fraiche
- 2 Stk. Dinkelblätterteig
- 1 Ei
- 200g Schinken
- Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Chilipulver
- 1 EL Paprikapulver
- 1 Stk Zwiebel (oder Lauch)

Zubereitung

Für den Kürbis-Spinatstrudel den Backofen auf 180-200 Grad Heißluft vorheizen. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Kürbis sowie die Karotten schälen und grob raspeln. Danach die Zwiebel kleinschneiden und anschwitzen. Spinat auftauen. Alle Zutaten (bis auf den Schinken) in einer Schüssel vermischen. Genug Salz verwenden. Den Blätterteig ausrollen, mit Schinken auslegen und die Fülle darauf geben. Nochmal etwas Salz und Chilipulver darüberstreuen. Und mit dem Ei bestreichen.

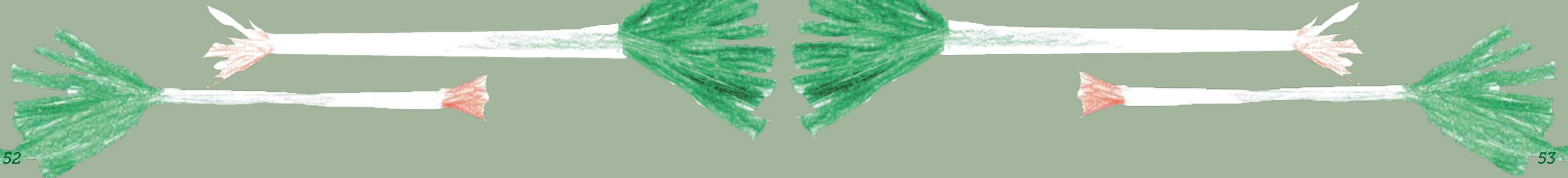
Lauch-Strudel

Zutaten

2 Stangen Lauch
20 dag Schinken
20 dag Gouda
1B. Rahm
24 ml Mayonaise
Salz
Pfeffer
Paprika
Ei

Zubereitung

2 Stangen Lauch belanchieren, 20 dag Schinken u. 20 dag Gouda (kleinwürfelig) mit 1B. Rahm u. 24 ml Mayonaise mischen, mit Salz, Pfeffer u. Paprika würzen. Auf den Teig Lauch - Schinken - Käse gemischt verteilen, einrollen mit Ei bestreichen u. backen.



Pilz-Strudel

Zutaten

Strudelteig
600 g Eierschwammteig (frisch)
150 g Speck (würfelig geschnitten)
1 Stück Zwiebel (klein geschnitten)
2 Stück Jungzwiebel (klein geschnitten)
3 El Creme fraiche
Salz
Pfeffer
Butter (oder Margarine zum
Bestreichen)

Zubereitung

Backrohr auf 190°C vorheizen, Schinken mit Zwiebel und Jungzwiebel anrösten, Pilze hinzugeben und gut durchrühren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Creme fraiche dazugeben, kurz anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen. Jeweils Hälfte der Fülle auf dem Teig verteilen, einen handbreiten Streifen Teig freilassen. Strudel mit Hilfe des Tuchs bis zum freien Teilstreifen einrollen. Letzter mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen, über den gewalkten Strudel legen, Ränder festdrücken. Strudel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in eine befettete rechteckige Form legen. Teig nochmals mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene 20 Min. goldbraun backen.



Pizza-Strudel mit Waldpilzen

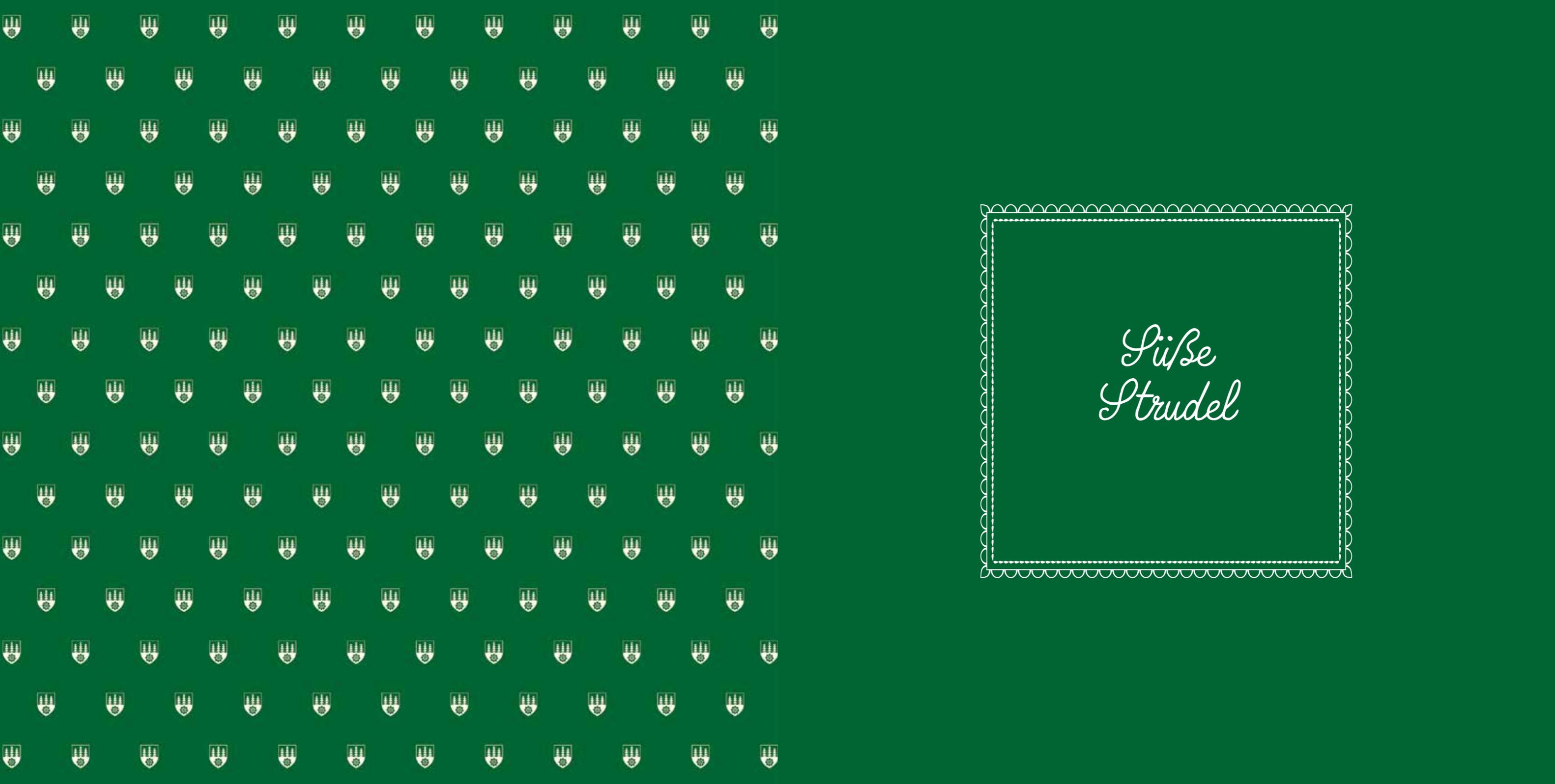
Zutaten

350 g Blätterteig
200 g Hochschinken
200 g Waldpilze
200 g ml Tomaten (passiert)
10 Blätter Basilikum (frisch)
1 TL Meersalz
1 TL Pfeffer
1 Ei gelb
100 g Gouda
150 g Mozzarella



Zubereitung

Für den Pizzastrudel mit frischen Waldpilzen zunächst die Basilikum-Blätter fein hacken und zusammen mit Meersalz und Pfeffer unter die passierten Tomaten rühren. Die Waldpilze putzen und klein schneiden. Ebenso den Schinken in feine Streifen und den Mozzarella in Würfel schneiden. Anschließend den Gouda reiben. Den Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen und mit den passierten Tomaten bestreichen. Die Ränder oben, unten und an den Seiten ca. 3 cm aussparen. Schinken, Waldpilze und Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen. Den oberen Rand vor dem Rollen des Pizzastrudels mit etwas Ei gelb bestreichen. Den belegten Blätterteig nun von unten nach oben, sowie die Ränder nach innen einschlagen. Den Pizzastrudel nach dem Zusammenrollen mit dem restlichen Ei gelb bestreichen und mit geriebenem Gouda bestreuen. Den Grill oder Backofen auf 200°C vorheizen. Den Pizzastrudel mit frischen Waldpilzen etwa 30 Minuten backen.



*Süße
Strudel*

Apfel-Bohnen-Strudel

Zutaten

1 Rolle Blätterteig oder 1 Packung Strudelteig
3-4 (je nach Größe) säuerliche Äpfel
1 Dose weiße Bohnen
Zimt, Zucker
Staubzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Die Äpfel schälen und fein hobeln.
Die Bohnen zerstampfen und dann
mit den Äpfeln, Zimt und Zucker
mischen und auf den ausgerollten
Teig verteilen und einrollen.
Den Teig mit der Gabel ein paar
Mal einstechen und mit Wasser
bestreichen.
Danach ca. 30 Minuten bei 200 Grad
backen.
Vor dem Servieren mit Staubzucker
bestreuen.

Erdbeer-Mohn-Strudel

Zutaten

Strudelteig
125 g Topfen (20%)
250 g Mohnfülle
2 Eier
100 g gemahlene Mandeln
50 g Semmelbrösel
150 g Erdbeeren
80 g Butter
1 Pkg. Vanillesauce - Pulver
3 EL Staubzucker
500 ml Milch
Mehl zum Einstauben
Öl zum Bepinseln

Zubereitung

Topfen und Mohnfülle mit dem Mixer glatt rühren. Ein Ei und einen Eidotter unterrühren. Dann Mandeln und Brösel dazugeben. Erdbeeren putzen, vierteln und vorsichtig unter die Topfen-Mohnmasse heben. Butter schmelzen und den Teig mit der Hälfte der Butter bestreichen. Die Füllung von der kurzen Seite her auf zwei Drittel des Teiges verteilen, dabei rundum einen 2 cm breiten Streifen frei lassen, die seitlichen Ränder einschlagen und den Teig mit Hilfe des Tuches locker um die Füllung aufrollen. Das Tuch so anheben, dass sich der Strudel aufrollt, dann das Tuch entfernen. Währenddessen die Vanillesauce nach Packungsanleitung mit 2 EL Staubzucker und der Milch zubereiten.

Erdbeer-Topfen-Strudel

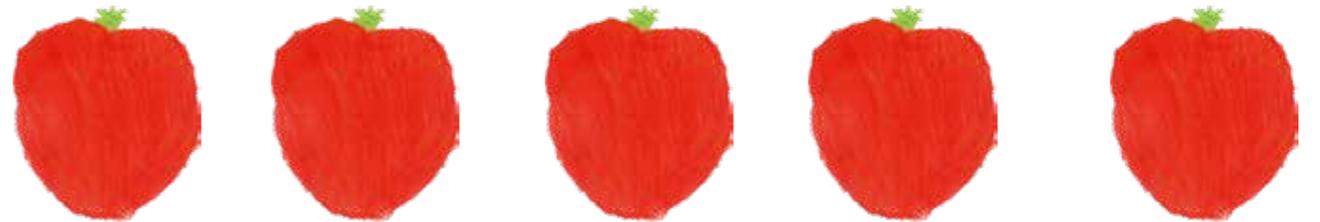
Zutaten

2 Stk Semmel (alt und hart)
100g Butter
3 Stk Eier
1 Strudelteig nach Grundrezept
250g Topfen
1 Pk Vanillezucker
100g Staubzucker
3 EL Butter (zum Bestreichen)
150g Erdbeeren (zerkleinert)

Zubereitung

Einen Strudelteig nach unserem Strudelteig Grundrezept zubereiten. Die Semmeln für ca. 20 Min. in kaltem Wasser einweichen. Anschließend die Eier trennen. Butter, Zucker und Dotter gut schaumig rühren. Passierten Topfen und ausgedrückte Semmel dazu geben. Schnell schlagen und unterheben. Auf einer großen Arbeitsfläche kommt ein Tuch, das etwas mit Mehl bestreut wird. Den

Strudelteig auf dem vorbereiteten Tuch dünn ausziehen und die Fülle vorsichtig auf drei Viertel des ausgezogenen Teiges verteilen. Den Strudel auf ein Backblech mit ausgelegtem Backpapier geben, mit zerlassener Butter bestreichen und bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen, bis der Teig eine goldgelbe Farbe hat. (ca. 40-45 Min.)



Tipps zum Rezept

Es kann natürlich auch fertiger Strudelteig verwendet werden. Wer mehr Erdbeeren zur Verfügung hat, kann als Deko die Erdbeeren pürieren und vor dem Servieren über den Strudel gießen. Auch Vanillesauce eignet sich hervorragend dazu.

Heidelbeer-Strudel

Zutaten

Strudelteig
12 dag Semmelbrösel
5 dag Butter (Thea)
8 dag gewaschene Heidelbeeren
15 dag Zucker
1 Pck. Vanillin Zucker
etwas Zimt gemahlen
2 EL. Rum
Zum Bestreichen:
ca. 10 dag zerlassene Butter (Thea)
Zum Bestreuen:
5 dag Staubzucker

Zubereitung

Den Teig zubereiten und ausziehen.
Für die Füllung die Brösel in Butter (Thea) goldbraun anrösten. Den Strudel-
teig mit Butter (Thea) bestreichen und
auf $\frac{2}{3}$ des Teiges Brösel, Heidelbeeren, Zucker,
Vanillin Zucker und Rum verteilen. Den
Strudel bei 200 Grad 40-50 Minuten
backen.

Himbeer-Strudel

Zutaten

Blätterteig

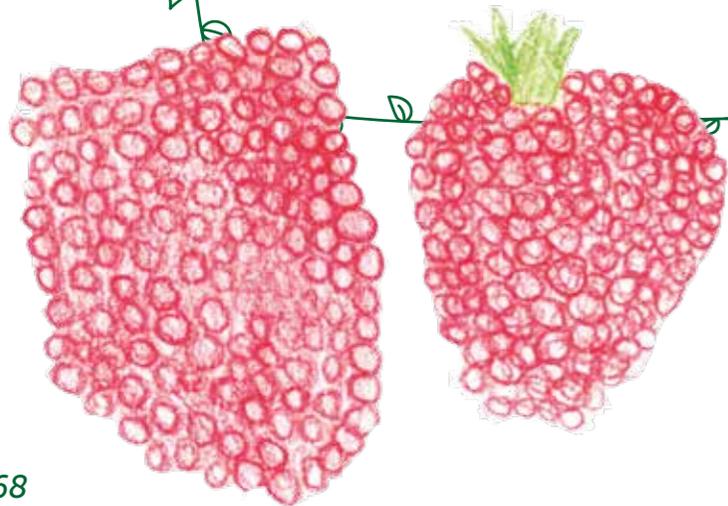
16 dag Semmellerösel

8 dag Butter

18 dag Zucker

1 Pck Vanillin-Zucker

40 dag gereinigte Himbeeren



Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und halbieren. Für die Füllung die Brösel in Butter (Thea) goldgelb anrösten. Brösel, Zucker, Vanillin-Zucker und Himbeeren in der Mitte der beiden Teighälften verteilen und den Teig zusammengerollt. Den Ofen vorheizen und die Strudel bei 150 Grad 20 Minuten backen. Statt Himbeeren kann man auch Erdbeeren verwenden.



Mandel-Strudel

Zutaten

Teig: Germteig

Füllung:

1/8 l Milch

18 dag Zucker

1 Pck Vanillin-Zucker

5 Tropfen Aroma Zitrone

1/2 Fl. Aroma Rum

2 Tropfen Aroma Bittermandel

etwas Zimt gemahlen

40 dag geriebene Mandeln

12 dag gewaschene Rosinen

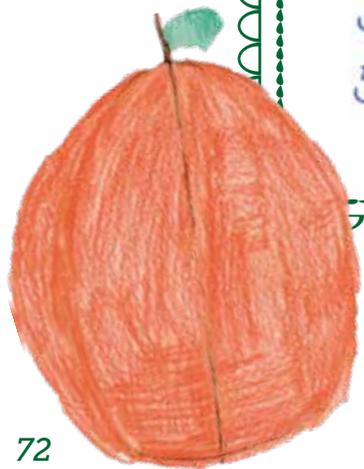
Zubereitung

Den Teig ausrollen und halbieren.
Für die Füllung Milch, Zucker und Vanillin-
Zucker zum Kochen bringen und Aromen,
Zimt, Mandeln und Rosinen unterrühren.
Auskühlen lassen und gleichmäßig
auf den Teighälften verteilen. Beide
Strudel bei 175 Grad 35-40 Min backen.

Marillen-Strudel

Zutaten

1 Pkg Strudelteigblätter
12 dag Semmelbrösel
8 dag Butter (Thea)
1 kg entkernte Marillen
12 dag Zucker
1 Pck. Vanillin - Zucker
etwas Zimt gemahlen
5 dag gewaschene Rosinen
5 dag Mandelstifte



Zubereitung

Für die Füllung die Brösel in die Butter (Thea) goldgelb anrösten.
Den Strudelteig mit Butter (Thea) bestreichen und auf $\frac{2}{3}$ Zimt, Rosinen und Mandelstifte verteilen.
Den Strudel bei 200 Grad 40-50 Min backen.



Milchrahm-Strudel



Zutaten

Milchrahmstrudel:
8 Stk. Strudelblätter
100 g Butter
3 Eier
100 g Staubzucker
250 g Sauerrahm
100 g Topfen
2 Stk. Semmeln
150 ml Milch
50 g Kristallzucker
1 Stk. Zitrone
100 g Rosinen
Vanillesauce:
500 ml Milch
50 g Staubzucker
1 Pkg. Pudding

Zubereitung

Für den Milchrahmstrudel mit Vanillesauce die Semmeln klein schneiden und in Milch einweichen. Die Eier trennen, das Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Dotter, weiche Butter, Zitronenschale Zitronensaft und Staubzucker cremig rühren. Die Semmeln gut ausdrücken und untermischen. Sauerrahm und Topfen (Rosinen nach Belieben) hinzugeben und gut unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben. Strudelblätter auflegen und die Masse darauf verteilen. Den Strudel fest zusammenrollen. Eine Auflaufform belegen und den Milchrahmstrudel einlegen.

Mohn-Strudel

Zutaten

Teig: Germteig

Füllung:

1/8 l Milch

18 dag Zucker

1 Pck Vanillin-Zucker

5 Tropfen Aroma Zitrone

1/2 Fl. Aroma Rum

2 Tropfen Aroma Bittermandel

etwas Zimt gemahlen

40 dag geriebene Mandeln

12 dag gewaschene Rosinen

Zubereitung

Den Teig ausrollen und halbieren.
Für die Füllung Milch, Zucker und Vanillin-
Zucker zum Kochen bringen und Aromen,
Zimt, Mandeln und Rosinen unterrühren.
Auskühlen lassen und gleichmäßig
auf den Teighälften verteilen. Beide
Strudel bei 175 Grad 35-40 Min backen.



Mohn-Strudel mit Birnen

Zutaten

Strudelteig
80 dag geriebenen Mohn
1 dl Milch
10 dag Zucker
1 Pkg Vanillenzucker
1 M S + Sahne
(abgeriebenen) Schale von einer
unbehandelten Zitrone 40 dag Birnen
3 EL flüssige Butter

Zubereitung

Teig mit 5 dag Zucker, Vanillenzucker
und Sahne aufkochen. Mohn einrühren
lassen und nochmals aufkochen.
Zitronenschale dazugeben. Topf vom
Herd nehmen und die Masse 5 Minuten
quellen lassen. Danach wieder auf den
Herd geben und die Mohnmasse kurz
anrösten. Abkühlen lassen. Birnen
halbieren und in Würfel schneiden.
Mohnfülle auf Teig verteilen, Birnen
darauf geben und restliche Zutaten
darauf streuen. Teig einrollen mit
Butter bestreichen und backen.

Schokoladen-Strudel

Zutaten

130 g Zucker
250 g Butter
6 Eier
Vanillezucker
etwas Rum
geriebene Zitronenschale
350 g erweichte Schokolade
3/8 l Obers
100 g Nüsse
150 g Brösel
120 g Kristallzucker
ca. 1/2 l Milch



Zubereitung

Butter, Zucker, Eidotter, Vanillezucker, Rum und Zitronenschale schaumig rühren, erweichte Schokolade unterrühren. Eiweiß aufschlagen und mit Kristallzucker zu steifen Schnee schlagen, zusammen mit dem geschlagenen Obers, Brösel und den geriebenen Nüssen vorsichtig in den Abrieb mengen. Bei 180°C ca. 45 min backen. mit 1/2 l heißer, gezuckerter Milch übergießen und ca. 10 min fertig backen.

Stachelbeer-Strudel

Zutaten

Blätterteig
18 dag Semmelbrösel
8 dag Butter (Thea)
18 dag Zucker
1 Pck. Vanillin Zucker
8 dag geriebene Wal- oder Haselnüsse
60 dag gereinigte Stachelbeeren

Zubereitung

Den Blätterteig zubereiten, ausrollen und halbieren. Für die Füllung die Brösel in Butter (Thea) goldgelb anrösten. Brösel, Zucker, Vanillin-Zucker, Nüsse und Stachelbeeren in der Mitte der beiden Teighälften verteilen und beide Strudel bei 150 Grad 20 Minuten backen.

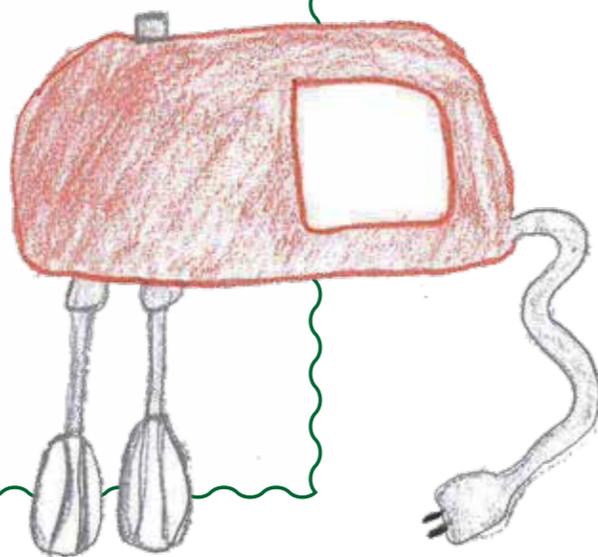
Topfen-Strudel

Zutaten

Strudeltig nach Grundrezept
1 Dotter
10 dag Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
5 Tropfen Aroma Zitrone
50 dag Topfen (20%)
8 dag gewaschene Rosinen
1 Eiklar

Zum Bestreichen:
ca. 5 dag zerlassene
Butter (Thea)

Vanillesauce:
1 Pck. Vanillesauce
4 EL. Zucker
1 L Milch



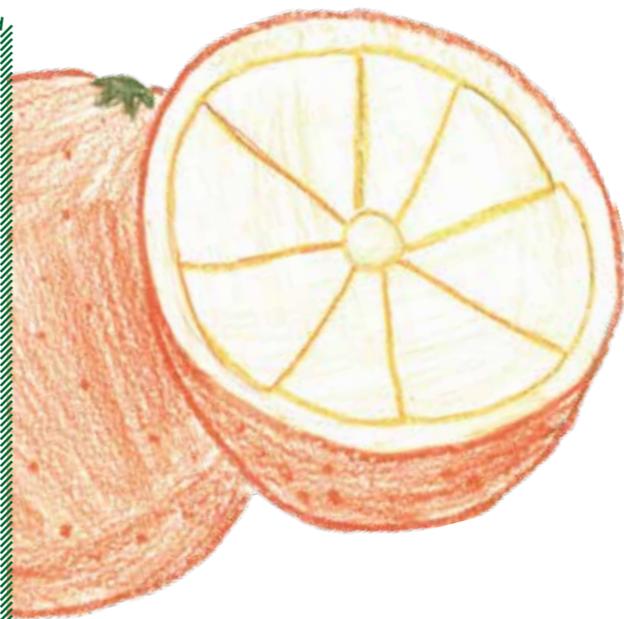
Zubereitung

Den Teig zubereiten und ausziehen. Für die Füllung Dotter, $\frac{2}{3}$ des Zuckers, Vanillin-Zucker, Aroma und Topfen schaumig schlagen und die Rosinen dazugeben. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter ständigem Schlagen den Rest des Zuckers dazugeben. Den Schnee auf die Topfenmasse geben und vorsichtig unterheben. Den ausgezogenen Strudeltig mit zerlassener Butter (Thea) bestreichen und ca. die Hälfte des Teiges mit der Masse bedecken. Den Strudel bei 200 Grad 40-45 Minuten backen. Den Strudel ca. 10 Min. zugedeckt stehen lassen und mit Vanillesauce servieren. Dieses nach der Vorschrift auf der Packung zubereiten.

Topfen-Strudel mit Orangenglasur

Zutaten

Teig nach belieben
 $\frac{1}{3}$ kg grober Topfen
1 El zerlassene Butter
 $\frac{1}{2}$ l Sauerrahm
2 Eier
3 El Zucker
etwas Zimt
1 Prise Salz
5 dag Rosinen



Für die Glasur:
25 dag Stauberzucker
2-3 El Orangensaft
abgeriebene Schale einer
unbehandelter Orange

Zubereitung

Den Teig mit Butter
bestreichen und den Rahm
darüber verteilen
Für die Fülle Topfen mit
zerlassener Butter, Rahm, Eiern,
Zucker, Zimt, Salz und Rosinen
verrühren und gleichmäßig auf
dem Teig verteilen
Den Strudel einrollen und
backen.
Für die Glasur Zucker mit
dem erwärmten Orangensaft
und der abgeriebenen Orangenschale
gut verrühren und den noch
warmen Strudel damit glasieren.

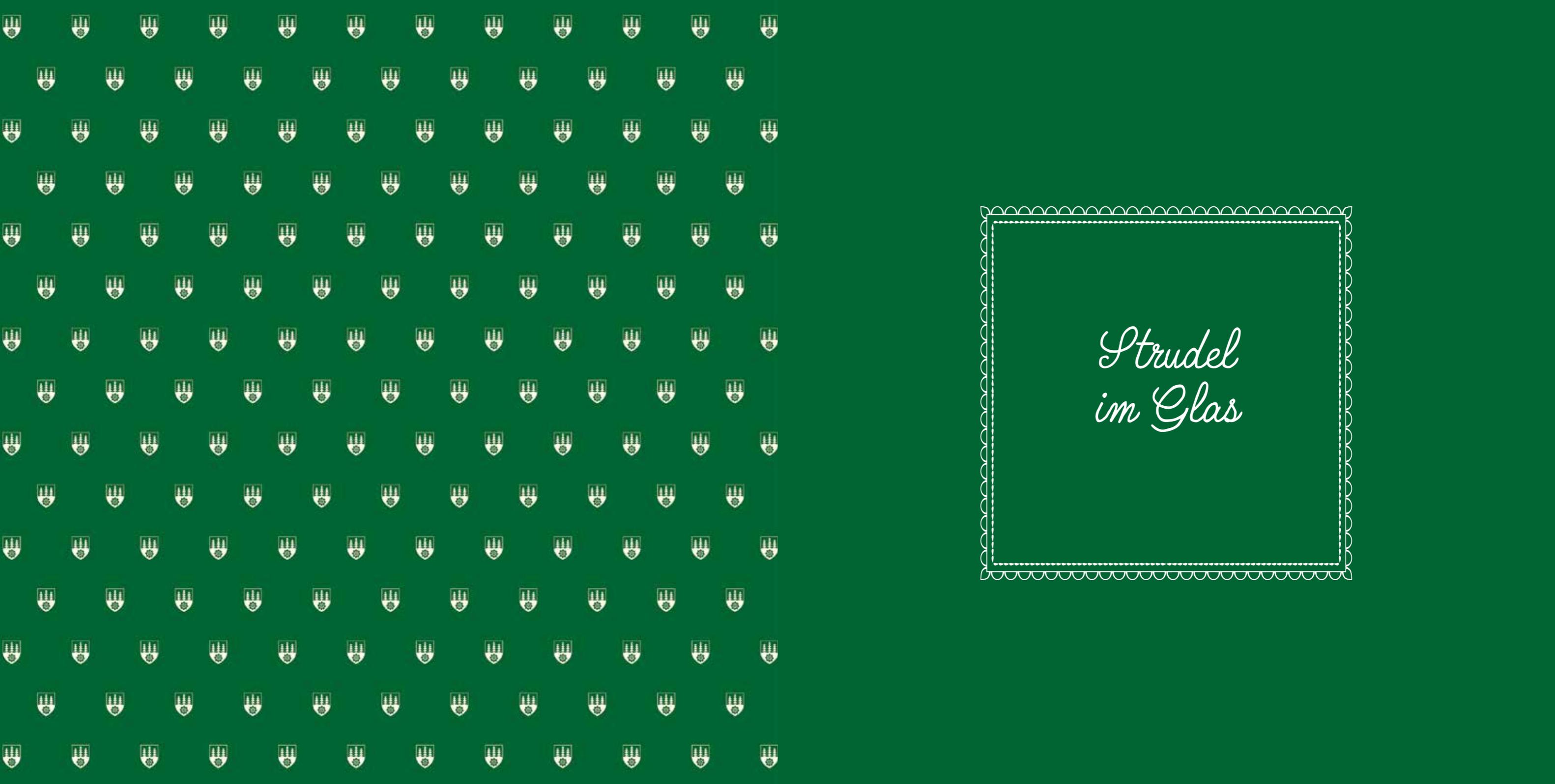
Weintrauben-Strudel

Zutaten

1 Pkg Strudelteigblätter
4 Eier
8 dag Zucker
1 Pck Vanillin - Zucker
etwas Zimt gemahlen
Schale von 1 Zitrone
4 Eier
5 dag Mehl
5 dag geriebene Haselnüsse
1 kg gewaschene Weintrauben
zum Bestreichen
ca.
10 dag verlassene Butter (Thea)

Zubereitung

Den Teig zubereiten und ausrollen.
Für die Füllung die Eier mit $\frac{2}{3}$ des
Zuckers, Vanillin - Zucker, Zimt und
Zitronenschale schaumig schlagen.
Das Ei klar zu steifem Schnee schlagen
(Schnitprobe) und unter ständigem
Schlagen den Rest des Zuckers dazugeben.
Den Schnee auf die Eimasse geben,
darüber das Mehl sieben, die Nüsse
daraufgeben und alles vorsichtig
unterheben. Den ausgenommenen Strudelteig
mit verlassener Butter (Thea) bestreichen
und ca. die Hälfte des Teiges mit der
Teigmasse und den Weintrauben bedecken.
Den Strudel bei 200 Grad 35-45 Minuten
backen.



*Strudel
im Glas*

Strudel im Glas



Nach der Idee von
Anton Werfring

TEIG:

80 dag Mehl (W480)
1 P. Germ (frisch)
12 dag Zucker
10 dag Schmalz
12 dag Butter
5 g Salz
9 Eigelb
3/10 lt. Milch
Zitronenschale (1-2 Stk.)
alle Zutaten Zimmertemperatur

Die Hälfte der Milch (lauwarm),
Germ und etwas Mehl fürs
Dampfeln aufgehen lassen, dann
alle anderen Zutaten begeben
und zu einem geschmeidigen
Teig kneten und rasten lassen.

Für 3/4 lt. Weck Sturzgläser:

Die Gläser 2 cm unter dem Rand voll mit
Schmalz oder Butter einpinseln. 17 dag
Teigstücke länglich ausrollen, 12 dag Fül-
le (Nuß-, Topfen-, Kastanien- oder Mohn-
fülle) darauf streichen – einrollen und
stehend ins Glas einlegen; gehen lassen –
dann ohne Deckel bei ca. 150 Grad ca. 25
min. backen. Inzwischen das Rexhäfen mit
etwas Wasser vorwärmen. Die Rexgummi
in Wasser mit einem Schuss Essig in einem
sauberen Gefäß (Reindl) auskochen. Wenn
die Strudel fertig gebacken sind noch in hei-
ßem (warmen) Zustand – Rand vom Glas
mit einem sauberen Tuch abwischen, den
Deckel und Gummi darauflegen und mit
dazugehörigen Klammern niederspannen.
Im Rexhäfen soll der Wasserstand 2 Finger-
breit unter der Glasoberkante sein. Deckel
mit Thermometer drauf und ca 15-20 Mi-
nuten bei 80-90 Grad haltbar machen.

NUSSFÜLLE:

1/2 kg. geriebene Nüsse
3/8 lt. Milch
18 dag Zucker
etwas Rum
Milch + Zucker
Aufkochen lassen – Nüsse einrühren
– Rum dazu

TOPFENFÜLLE:

1 P. Topfen (250g)
2 Eigelb
8 dag Zucker
5 g Salz
Zitronensaft (ca. 1/2)
1 P. Vanillepudding
(ev. Kuchenbrösel oder Semmelbrösel,
wenn die Fülle zu weich ist.)

KASTANIENFÜLLE:

25 dag Kastanienpüree
8 dag Weichselmarmelade
1 TL Rum
1-2 EL Honig (flüssig)

MOHNFÜLLE:

1/2 kg. gemahlener Mohn
15 dag Zucker
20 dag Kuchenbrösel
3/8 lt. Milch
5 dag Honig
(ev. Zitronenschale)
Zucker und Honig mit der Milch auf-
kochen, dann alle anderen Zutaten
einrühren.





Impressum

1. Auflage: September 2020
 Projekt: „Naturschutzmaßnahmen Siegrabener Kogel“, gefördert vom Land Burgenland und der Europäischen Union.
 Projektleitung: Projektberatung Schlögl, Mariengasse 3, 7372 Draßmarkt
 Herausgeber: Gemeinde Siegraben, Obere Hauptstraße 8, 7223 Siegraben, Telefon: +43 (0) 2621 2200, E-Mail: post@siegraben.bgld.gv.at
 Gestaltung: Agentur7301, Burgenlandstraße 10, 7301 Deutschkreutz
 KWJ Werbeagentur & Beschriftungen GmbH, Felixstraße 16, 7210 Mattersburg
 Kinder der Volksschule Siegraben
 Fotos: shutterstock.com(Agentur7301), KWJ Werbeagentur & Beschriftungen GmbH, Volksschule Siegraben, Christian Holler, Bernhard Lehninger

Alle Rechte vorbehalten.

Rezeptregister

Strudelteig – Grundrezepte

Strudelteig	10
Blätterteig	12
Erdäpfelteig	14
Germteig	16
Grammelteig	18
Süßer Strudelteig	19

Pikante Strudel-Rezepte

Bärlauch-Strudel	22
Blunzn-Strudel	24
Brokkoli-Strudel	26
Chinakohl-Käferbohnen-Strudel	28
Drei Farben-Strudel	30
Fleisch-Strudel	32
Fleisch-Strudel mit Pilzen	34
Gemüse-Strudel	36
Gemüse-Strudel mit Mozzarella	38
Grammel-Strudel	40
Grundbirn-Strudel mit Gries	42
Kartoffel-Strudel einmal anders	44
Käse-Strudel	46
Kraut-Strudel	48
Kürbis-Spinat-Strudel	50
Lauch-Strudel	52
Pilz-Strudel	54
Pizza-Strudel mit Waldpilzen	56

Süße Strudel-Rezepte

Apfel-Bohnen-Strudel	60
Erdbeer-Mohn-Strudel	62
Erdbeer-Topfen-Strudel	64
Heidelbeer-Strudel	66
Himbeer-Strudel	68
Mandel-Strudel	70
Marillen-Strudel	72
Milchrahm-Strudel	74
Mohn-Strudel	76
Mohn-Strudel mit Birnen	78
Schokoladen-Strudel	80
Stachelbeer-Strudel	82
Topfen-Strudel	84
Topfen-Strudel mit Orangenglasur	86
Weintrauben-Strudel	88

Strudel im Glas

Teig	92
Füllen	93



Copyright Foto Starkl

Herzlichen Dank
 an die Volksschulkinder und Pädagoginnen
 der 3.Klasse der Volksschule Siegraben
 für die vielen handgeschriebenen Rezepte
 und die kunstvollen Zeichnungen.

Fürsatz Elina
 Hahn Julia
 Iyamu Courage
 Marass Emma
 Marass Paul
 Okuwazu Levi

Pireci Zejno
 Rathmanner Mia
 Schöll Katharina
 Schütz Elias
 Strümpf Anja
 Tritremmel Selina



