

Kleine Pilzstrudel als Vorspeis

Zutaten: für 4 Personen

Teig:

200g Halbweiss- oder Ruchmehl

1/4 Tl. Salz

40g geschmolzene Butter

2 Eigelb

ca.1/2 dl Wasser

Füllung:

30g getrocknete Steinpilze

400g Champignons

1 mittlere Zwiebel

20g Butter

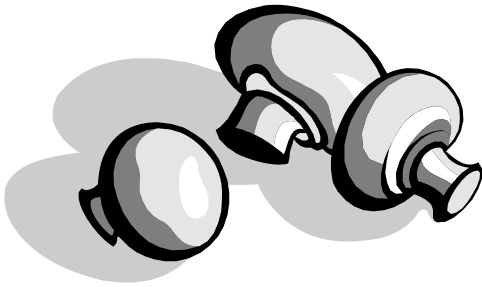
1/4 dl trockener Wermut

1/2 dl Weisswein

1 Bund Petersilie und Schnittlauch

1 1/2 dl Saucerahm, Salz, Pfeffer
aus der Mühle

Zum Backen: 50g Butter



Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz mischen. Die geschmolzene Butter, die Eigelb und das Wasser beifügen und alles zu einem elastischen Teig kneten. In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen (ca. 30 Minuten). Dann abschütten und leicht ausdrücken.
- Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel fein hacken und in Butter andünsten.
- Die Hitze höher stellen und die Steinpilze sowie Champignons beifügen. Kurz mitdünsten. Dann den Wermuts und den Weisswein beifügen. Alles auf grossem Feuer kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.
- Inzwischen die Petersilie und den Schnittlauch fein schneiden. Zusammen mit dem Saucerahm zu den Pilzen geben und alles mit Salz und Pfeffer

fer würzen. Noch 2 Minuten kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem grossen, dünnen Rechteck auswallen. In acht Rechtecke schneiden.
- Auf jedes Teigrechteck etwas Füllung geben, dabei auf allen Seiten einen 3cm breiten Rand lassen. Die Teigränder zuerst seitlich, dann auf der oberen Seite über die Füllung einschlagen und aufrollen.
- Die Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- Die Butter schmelzen und die Strudel damit vor dem Einschieben in den Ofen bepinseln. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 30 Minuten backen. Dabei nochmals mit der Butter bepinseln.

Tipp: Die Strudel können zum Voraus zubereitet- und bis zur Verwendung tiefgekühlt werden.

