



Benötigte Zutaten

500 g	Erdäpfel mehlig (am besten Lungauer Eachting)
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

Lungauer Eachtingstrudel

Ein Kartoffelstrudel mit Speck

Anleitung

300 g Erdäpfel waschen, dämpfen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Fein geschnittene Zwiebel und Speck in Butter leicht anrösten und mit der gehackten Petersilie unter die passierten Eräpfel mischen. Restliche Erdäpfel schälen, in 1/2 cm große Würfel schneiden, kurz kochen, denn sie sollen noch einen festen Kern haben.

Erdäpfelwürfel und Dotter in die Erdäpfelmasse rühren und pikant abschmecken. Ei mit zerlassener Butter verrühren. Auf die ausgelegten Strudelblätter streichen. Erdäpfelmasse auf das untere Drittel der Länge nach auftragen, einrollen und mit der restlichen Ei-Butter-Mischung bestreichen. Im Rohr bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten