

# FLEISCHSTRUDEL

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 Fertig Blätterteig
- 500 g Hackfleisch / Faschiertes
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- Basilikum getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 4 EL Paniermehl / Semmelbrösel
- 1 Ei zum Bestreichen

## Dekoration:

- Schnittlauch

## Zubereitung:

Blätterteig gemäß Packungsanleitung vorbereiten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

Backrohr auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Zwiebel schälen, sehr fein schneiden, gemeinsam mit Salz, Pfeffer, Petersilie, etwas Basilikum, Paprikapulver, Tomatenmark, Semmelbröseln und dem Ei zum Faschierten geben und gut durchkneten. Aus der Masse eine Rolle formen, die etwas kürzer ist als der Blätterteig lang ist. Fleischrolle auf die untere Längsseite des Blätterteiges legen und fest in den Teig einrollen. Enden verschließen.

Mit einem scharfen Messer (am besten klappt's mit einem Elektromesser) die Rolle der Länge nach halbieren (wirklich durchschneiden, nicht nur einschneiden). Nun wie eine Kordel eindrehen, wobei die offene Schnittseite immer nach oben gerichtet ist. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, den Fleischstrudel damit bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Den fertigen Strudel mit Schnittlauch bestreuen, in Scheiben schneiden und mit Salat und Schafskäsedip servieren.