

Asiatischer Strudel



Menge	Zutaten	Zubereitung
GR:Strudelteig:		
250 g	Mehl	In eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
1Prise	Salz	
1	Ei	Zutaten in die Vertiefung geben
2EL	Öl	
bis 1/8 l	Wasser, lauwarm	Noch nicht alles zugeben (Teigbeschaffenheit!)
		Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, abschlagen bis er „Zungen“ wirft.
		Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und unter einer mit Wasserdampf vorgewärmten Schüssel eine halbe Stunde ruhen lassen (Ausziehen wie beim Apfelstrudel)
Füllung:		
2 oder 250 g	Putenschnitzel Hackfleisch	Fleisch in feine Streifen schneiden
1 TL	Stärke	Aus den Zutaten eine Marinade herstellen und Fleisch darin ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen
1	Knoblauchzehe, gepresst	
1 kleines Stück	Frischer Ingwer, fein gerieben	
2 EL	Sojasauce	
2 EL	Asia Soße süß sauer	
1 TL	Curry	
½ TL	Asia Gewürz	
100 g	Weißkraut	waschen, putzen, hobeln
50 g	Sojabohnenkeimlinge	waschen
½	rote Paprikaschote	sehr fein schneiden
1	Karotte	waschen, schälen, raspeln schneiden
50 g	Glasnudeln	einweichen, dann etwas schneiden
2 EL	Öl	Fleisch unter ständigem Rühren anbraten, Gemüse zugeben und mit anbraten, am Ende Sojasprossen und Glasnudeln dazugeben. Gut abschmecken! Füllung etwas abkühlen lassen
Je 2 EL	Sojasauce, Asia Soße	
3 Tropfen	Sesamöl	
½ TL	Salz, Curry	
Der Strudel wird in eine gefettete Reine gelegt und mit Öl bepinselt.		
Backtemperatur: 180°C Backzeit: 30-40 Minuten		
Dazu schmeckt sehr lecker eine Asiasoße süß/sauer oder ein Currydipp		