



### Hackfleischstrudel als Suppeneinlage

Menge	Zutaten	Zubereitung
<b><i>Strudelteig</i></b>		
250 g	Mehl	In eine Schüssel geben, Vertiefung eindrücken
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)
<b><i>Füllung für einen Hackfleischstrudel</i></b>		
1	Zwiebel	Fein schneiden
1	Knoblauchzehe	Fein hacken
50 g	Speck	Fein würfeln
etwas	Butter	Zutaten in der Butter glasig dünsten, abkühlen
½ Bund	Petersilie	Fein wiegen und zugeben
500 g	Hackfleisch	Erkaltete Zwiebelmasse mit dem Hackfleisch und den Eiern
2	Eier	mischen, gut abschmecken, ½ GR Strudelteig auf einem
	Salz, Pfeffer, Paprika	Tuch ausziehen, Hackfleisch aufstreichen, Ränder einschlagen, Strudel aufrollen und mit der Nahtseite nach unten in eine geölte Auflaufform geben und mit dem
1	Eigelb	Eigelb bestreichen
1 l	Brühe	Brühe erhitzen, Strudel in feine Scheiben schneiden und in
etwas	Petersilie, Schnittlauch	Suppentellern anrichten, Brühe und Kräuter darüber geben.
<b>Backtemperatur: 175 -200°C Backzeit: 30-40 Minuten</b>		