

#### ZUTATEN:

- 600 g Erdäpfel (Kartoffeln), in der Schale gekocht und geschält
- 60 g Speck, klein geschnitten
- 3 EL Öl
- 60 g Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g Sauerrahm
- 2 Eidotter
- 2 Eiklar
- Salz, Pfeffer, Knoblauch nach Belieben
- 1 Strudelteig
- Etwas flüssige Butter zum Bestreichen

## Erdäpfelstrudel

#### ZUBEREITUNG:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den klein geschnittenen Speck darin anrösten. Anschließend die gehackten Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten.

Die gekochten Erdäpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Speck-Zwiebel-Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und die Masse anschließend auskühlen lassen.

Die Eidotter mit dem Sauerrahm verrühren und unter die erkaltete Kartoffelmasse mischen. Das Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben, damit die Masse luftig bleibt.

Den Strudelteig auf einem Küchentuch ausbreiten und vorsichtig ausziehen. Mit flüssiger Butter beträufeln, die Ränder abschneiden und etwa zwei Drittel des Teiges mit der Erdäpfelmasse gleichmäßig bedecken. Den Strudel mithilfe des Tuchs straff einrollen und die Enden gut verschließen.

Den Strudel auf ein gebuttertes Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° etwa 20 Minuten backen, bis er goldbraun und knusprig ist.

Anschließend in Scheiben schneiden und servieren.



DAUER:  
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:  
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:  
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam