

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### ERDÄPFELSTRUDEL

#### Zutaten für 4 Port.:

600 g Erdäpfel in der Schale gekocht und geschält  
60 g Speck  
3 EL Öl  
60 g Zwiebeln  
100 g Sauerrahm  
2 Eidotter  
2 Eiklar  
Salz, Pfeffer, Knoblauch

#### Zubereitung:

Fett erhitzen, kleingeschnittenen Speck anrösten, kleingeschnittene Zwiebeln hinzufügen. Erdäpfel kleinwürfelig schneiden, beigegeben, würzen. Erkalten lassen, Eidotter und Sauerrahm unterrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Erdäpfelmasse heben.  
Strudelteig auf einem Tuch ausziehen, mit Butter beträufeln. Ränder abschneiden, 2/3 des Teiges mit Erdäpfelmasse bedecken, mittels des Tuches straff einrollen und Enden verschließen.  
Auf gebuttertes Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 20 Minuten knusprig braun backen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**