



Würziger Brot-Speckstrudel

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten Strudelteig (Grundrezept):

250 g Mehl glatt (Type 700), 1 EL Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Prise Salz, 1/2 EL Essig

Zutaten Fülle:

200 g Brotreste, ca. 1/8 l Milch, 3 Eier, Kräuter (Petersilie, Liebstöckel, Majoran),
1 Zwiebel, 150 g Gemüsestreifen, 150 g Speck- oder Schinkenstreifen, Salz, Pfeffer,
Paprika, Muskat, 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Brotreste in kleine Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch einweichen. Die Eier, Gewürze und Kräuter dazugeben und vermischen. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Speck- oder Schinkenstreifen leicht rösten, die Gemüsestreifen dazugeben und einige Minuten mitdünsten.

Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch möglichst dünn ausziehen, mit etwas zerlassener Butter bestreichen und die Brotmasse darauf verteilen. Die Gemüse-Speck-Masse darauf geben und mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Im Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Mit einer Paradeiser- oder Knoblauchsauce servieren.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege*

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer**	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/6596

Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Biohof Schernthaler	Hipping 27	4880 Berg im Attergau	07667/8741
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06

Hier gibt's Gemüse und Kräuter*:

Familie Eder	Weigensam 11	4904 Atzbach	07676/8804
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/2910
Veronika Spitzer	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376
Familie Wallinger	Alkersdorf 5	4880 St. Georgen	07667/8528
Familie Wohlschläger	Bach 2	4690 Schwanenstadt	07673/2731
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

