

Kürbisstrudel aus der Steiermark

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 324

Portionen: 12

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Strudelteig	4	Blatt	
Kürbis	500	Gramm	
Topfen	150	Gramm	
Zwiebel	1	Stück	klein
Sauerrahm	190	Gramm	
Kürbis	2	EL	Kerne
Butter	30	Gramm	
Mehl	50	Gramm	
Kümmel	0		gemahlen
Petersilie	1	Bund	
Eier	2	Stück	

Zubereitung

1. Kürbis schälen, Kerne entfernen und in grob raspeln, salzen und ziehen lassen. Den Kürbis in einem Tuch leicht ausdrücken.

2. Kleingehackte Zwiebel in Butter anlaufen lassen, kleingehackte Petersilie und die Kürbistraspeln dazugeben und die Mischung bißfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und in einem Sieb abkühlen.

3. Die Kürbiskerne hacken und anrösten, die Eiweiß steif schlagen.

4. 2 Eidotter mit etwas Butter, Salz und Muskatnuß verrühren mit dem Topfen, Kürbis und den Kürbiskernen vermischen. Das Eiweiß zusammen mit dem Sauerrahm unterheben und evtl. mit etwas Mehl binden.

5. Für einen Strudel, erst 1 Strudelbl auf einem leicht feuchten Tuch ausbreiten und mit etwas Butter einpinseln, dann das 2. darüberlegen und ebenfalls mit Butter einpinseln. Mit der Hälfte der Kürbismasse bestreichen und zum Strudel einrollen. Das gleiche mit dem 2. Strudel machen. Mit Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen (220°) ca. 35 Minuten goldgelb backen.

6. Schmeckt sehr gut mit einer kleinen Sauce aus Kalbs- oder Gemüsefond, Weißwein (Grüner Veltliner; Riesling; Sauvignon blanc) und Sahne, stark reduziert. Die Strudelstücke auf einen kleinen Saucenspiegel setzen (siehe "Weißwein-Sahne-Sauce").

Wein: Sauvignon blanc aus der Steiermark, Grüner Veltliner. Der Sauvignon blanc widersteht besser der leichten Süße, die vom Kürbis ausgeht. Deshalb funktioniert auch ein Riesling oder Veltliner mit einer leichten Restsüße.