# Rindssuppe mit Fleischstrudel

## 1/3

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

### Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 BUND | Suppengemüse |
| 400 G | Suppenfleisch |
| 2 | Rinderknochen |
| 3 | Lorbeerblätter |
| 6 | Wacholderbeeren |
| | Zwiebelschalen |
| 1 TL | getrocknete Liebstöckel |
| | Wasser |
| | Salz und Pfeffer |
| | Suppenwürze |

### Zubereitung

1. Das Fleisch und die Knochen mit ca. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen.
2. Den Sud entsorgen und die Knochen und das Fleisch mit den restlichen Zutaten und 2,5 Liter Wasser erneut zustellen.
3. Die Suppe 2-5 Std. leicht köcheln lassen-je länger umso intensiver wird sie!
4. Am Ende der Kochzeit die Suppe abseihen und abschmecken.

# 2/3 Fleischstrudel - Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 G | Weizenmehl |
| 130 G | lauwarmes Wasser |
| 2 EL | Öl |
| 1 | Ei |
| 1 PRISE | Salz |
| 30 G | zerlassene Butter |

## Zubereitung

1. Das in Wasser und Öl verquirlte Ei zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Kochlöffel gut vermengen.

   Margret verwendet Weizenmehl glatt-Type 480

2. Kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und mit 1 Esslöffel Öl bepinselt und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten rasten lassen.

# 3/3 Fleischstrudel - Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 G | Faschiertes |
| 1-2 STUECK | fein gehackte Zwiebel |
| 100 G | fein geriebene Erdäpfel |
| 50 G | fein geriebene Karotten |
| 60 G | geriebener Käse |
| 1 | Ei |
| 1 EL | Senf scharf |
| 1 TL | Majoran |
| 1 MESSERSPITZE | Paprikapulver scharf |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln sowie das Faschierte in 3 Esslöffel Öl oder 20 Gramm Butter kräftig anbraten-überkühlen lassen und die restlichen Zutaten untermischen.
2. Diese Masse etwa 15 Minuten durchziehen lassen und nochmal abschmecken.
3. Nun den Strudelteig mit bemehlten Händen auf einem gut bemehlten Geschirrtuch gleichmäßig „ausziehen“.
4. Das obere Drittel mit geschmolzener Butter bepinseln und den Rest des Teiges mit der Fülle belegen.
5. Mit Hilfe des Geschirrtuches den Strudel einrollen und auf ein beöltes Blech geben.
6. Mit Butter bepinseln und bei 180°Grad Celsius Heißluft etwa 30 Minuten backen.
7. Den fertigen Strudel aufschneiden und in der heißen Rindssuppe servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN