



HOCHLANDRINDER – SCHNECKEN

Fleischmasse

2 kg Hochlandrinder – Hackfleisch Damit sich der Aufwand lohnt!
1 Päckchen Kropf-Fachiergewürz (bei uns erhältlich)
¼ l kaltes Wasser

Das Gewürz mit ¼ l kaltem Wasser anrühren, 5 Minuten quellen lassen, dann rasch mit dem kalten Fleisch mischen, nicht kneten – Kneten zerstört die Bindung und erhöht den Cholesterinwert.

Strudelteig

500 g griffiges Mehl
1 Kaffeelöffel Salz
2 Esslöffel warme Bratbutter
¼ l lauwarmes Wasser
½ Ei

Das Mehl ein wenig erwärmen und das Salz darunter mischen. Danach das warme Fett einrühren und erst dann nach und nach das warme Wasser mit dem Kochlöffel darunter rühren. So lange rühren, bis der Teig sich bindet und nicht mehr an der Schüssel klebt.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einem vorgewärmten Nudelbrett ca. 5 min. kneten, bis er sich samtig anfühlt und nicht mehr an der Hand klebt. Den Teig mit Fett bestreichen, zudecken und bei guter Raumtemperatur 15 min. ruhen lassen.

Der Strudelteig wird auf einem bemehlten Tuch auf eine Grösse von 50 x 50 cm ausgezogen und mit ½ geschlagenen Ei bestreichen. Dann wird die Fleischmasse gleichmässig darauf verteilt, am oberen Rand bleiben 3 cm frei für den Überschlag. Der Strudel wird mit Hilfe des Tuches eingerollt. Jetzt können Sie davon Scheiben schneiden und braten oder grillen.

Einfrieren: Der ganze Strudel wird mit dem Tuch umhüllt und so in die Tiefkühltruhe legen. Nach ca. 6 Stunden im halbgefrorenen Zustand werden 1 cm dicke Scheiben geschnitten und einzeln eingefroren. Die Rouladen ¼ Std. vor Gebrauch herausnehmen und unaufgetaut 10 min. backen, braten oder grillen. Beim Braten und Grillen sollten sie alle 10 sek. gewendet werden.

Rezept von Kropf Marcel, Österreich

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

www.power-farm.ch
von Ballmoos Priska+Samuel
Dorfstrasse 45
3421 Lyssach

info@power-farm.ch
Tel. 079 / 194 71 32
Fax 034 / 445 65 07