

# Fleischstrudel-Suppeneinlage

Der Fleischstrudel ist eine beliebte und traditionelle Suppeneinlage in der Österreichischen Küche. Ein klassisches Rezept das immer wieder allen schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Strudelteig</a> (aus dem Kühlregal)
400 g	Rinderfaschiertes
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
75 g	Sellerie
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für die **Fleischstrudel-Suppeneinlage** die Karotte und Zwiebel schälen und fein zerschneiden. Die Sellerie gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170° Umluft vorheizen.
2. Das Faschierte in eine Rührschüssel geben, das Ei und geschnittene Gemüse dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gut verkneten.
3. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Strudelteig dünn ausrollen. Die Fleischstrudel Masse darauf verteilen. Den Strudel aufrollen und die Enden einklappen. Auf das Backblech legen und mit zerlassener Butter einstreichen.
4. Im Backofen etwa 35 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

5. Die Suppeneinlage in die heiße Suppe legen und einige Minuten vor dem Servieren durchziehen lassen. Das Grundrezept für eine klassische Rindsuppe findest du [hier](#).

## **Tipp**