

Grammelstrudel

Das Rezept vom Grammelstrudel ist eine wunderbare Speise aus der österreichischen Bauernküche. Die köstliche Hausmannskost gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

450 g	Kartoffeln (festkochend)
120 g	Grammeln
2 Stk.	<u>Eier</u>
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 TL	Kümmel
2 Stk.	<u>Knoblauchzehe</u>
1 Packung	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
1 EL	<u>Butter</u>
1 Spritzer	Öl

Zubereitung

- 1. Für den **Grammelstrudel** die Kartoffeln weich kochen, abseihen, abkühlen, und grob würfelig schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken.
- 2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 3. Die Kartoffel Würfel mit Eier, Grammeln, Knoblauch vermengen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und geriebener Muskatnuss würzen.
- 4. Den Strudeltelg auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und zwischen die Teigblätter etwas Öl träufeln.



- 5. Die Grammel-Masse auf den Teig verteilen, die Seiten einschlagen und einrollen. Abschließend mit zerlassener Butter bestreichen.
- 6. Im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Tipp

Zum Grammelstrudel, Sauerkraut oder gedünstetes Kraut servieren.