

# Lungenstrudel

Der Lungenstrudel gibt eine hervorragende Suppeneinlage ab, die gut sättigt. Ein deftiges Rezept, das am besten zu Rindssuppe passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 EL	Öl
100 g	<a href="#">Zwiebel</a>
200 g	<a href="#">Beuschel</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 EL	Semmelbrösel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Majoran
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Packung	Strudelteigblätter
2 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Ausstreichen)

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung des **Lungenstrudels** zu Beginn die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl anrösten. Grob faschiertes Beuschel dazugeben und auch kurz rösten. Masse abkühlen lassen und Ei einrühren. Ist es etwas zu flüssig geraten, Semmelbrösel einrühren. Majoran und Knoblauch wie auch Salz und Pfeffer hinzugeben.
2. Ein Küchentuch leicht befeuchten und die Strudelteigblätter draufgeben. Butter darauf streichen und dann die abgekühlte Masse darauf verteilen. Mit dem Küchentuch die Teigplatten einrollen. An den Rändern festdrücken.

3. Einen Topf mit Wasser füllen, salzen und zum Kochen bringen. Strudel hineingeben und für 15 Minuten ziehen lassen oder mit Eidotter bestreichen und im Backofen bei 200°C für 15 Minuten backen. Abschließend abkühlen lassen und in gleich große Stücke schneiden und servieren.

## Tipp

Den Lungenstrudel mit heißer Rindssuppe und frischen Kräutern servieren.