

# Hackfleischstrudel



Zutaten für den Teig:

**250 g Mehl**  
**2 Eigelb**  
**1 Prise Salz**  
**125 l warmes Wasser**  
**3 EL neutrales Öl**

Zutaten für die Füllung:

**500 g Hackfleisch**  
**1 Rote Paprika**  
**1 Zwiebel**  
**2 Tomaten (am besten geschält)**  
**Tomatenmark**  
**Salz, Pfeffer**  
**Oregano**  
**Rosmarin**  
**Basilikum**  
**Olivenöl**  
**Mehl zum ausrollen und Fett zum einstreichen**

Mehl, 1 Eigelb, Salz, warmes Wasser und Öl zu einem Teig verkneten und dabei den Teig mehrmals auf den Tisch werfen, damit die Luftblasen entweichen. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 min ruhen lassen.

Es gibt bei diesem Rezept eine Vereinfachung. Statt einen richtigen Strudelteig selbst zu machen, kann man fertigen Blätterteig aus dem Supermarkt nehmen. Vereinfacht die ganze Sache und schmeckt ebenfalls sehr gut. Den Blätterteig muss man allerdings mit Ei bestreichen.

Für die Füllung die Zwiebel und die Paprika klein schneiden, die Tomaten schälen und ebenfalls klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl die Zwiebel, Paprika und das Hackfleisch (bevorzugt Rinderhack) anbraten. Wichtig ist, das Tomatenmark ebenfalls mit anrösten, damit sich die Röstaromen entwickeln. Dann die Tomatenstücke hinzugeben und alles würzen.

Den Teig auf einem bemehlten Handtuch ausrollen und vorsichtig auseinanderziehen bis er sehr dünn ist. Die Füllung auf dem Teig verteilen und mit dem Handtuch vorsichtig aufrollen.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Bei 220 Grad ca 20 min backen. Der Strudel ist fertig wenn er braun gebacken ist.