

KOHLRABISTRUDEL

*Das Innere des Strudels hatte aus Kohlrüben,
Erbsen und Bröseln bestanden.*

AUS: DER HENKER VON WIEN



TIPP: *Wenn es schnell gehen soll, kann auch eine Packung fertiger, gezogener Strudelteig verwendet werden.*

Zubereitung

Alle Zutaten für den Strudelteig zu einem geschmeidigen Teig kneten, am besten in der Küchenmaschine, ihn zu einer Kugel formen, leicht einölen und ca. 20 Minuten rasten lassen. Anschließend den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Strudeltuch ausrollen und ganz dünn ausziehen.

Den Kohlrabi in feine Streifen schneiden und in etwas Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, und Knoblauch würzen. Die Erbsen hinzufügen und die Gemüsemasse anschließend kaltstellen. In der Zwischenzeit die Brösel in Butter anrösten und danach abkühlen lassen.

Auf den gezogenen Strudelteig die überkühlten Brösel streuen und das Gemüse drauf verteilen. Die Teigseiten einschlagen und den Teig zu einem Strudel aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Rohr bei 180 °C rund 20 Minuten backen.

Den fertigen Strudel in dicke Scheiben portionieren und diese mit Parmesan bestreuen. Mit verrührtem Sauerrahm als Dip servieren.

Variante:

Wer etwas Fleischgeschmack haben will, kann 120 g Selchfleisch in kleine Würfel schneiden und diese gemeinsam mit dem Parmesan über den Strudel streuen.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Strudelteig:

- 250 g Mehl, glatt
- 1 EL Öl
- 1 Ei
- 60 ml Wasser, lauwarm

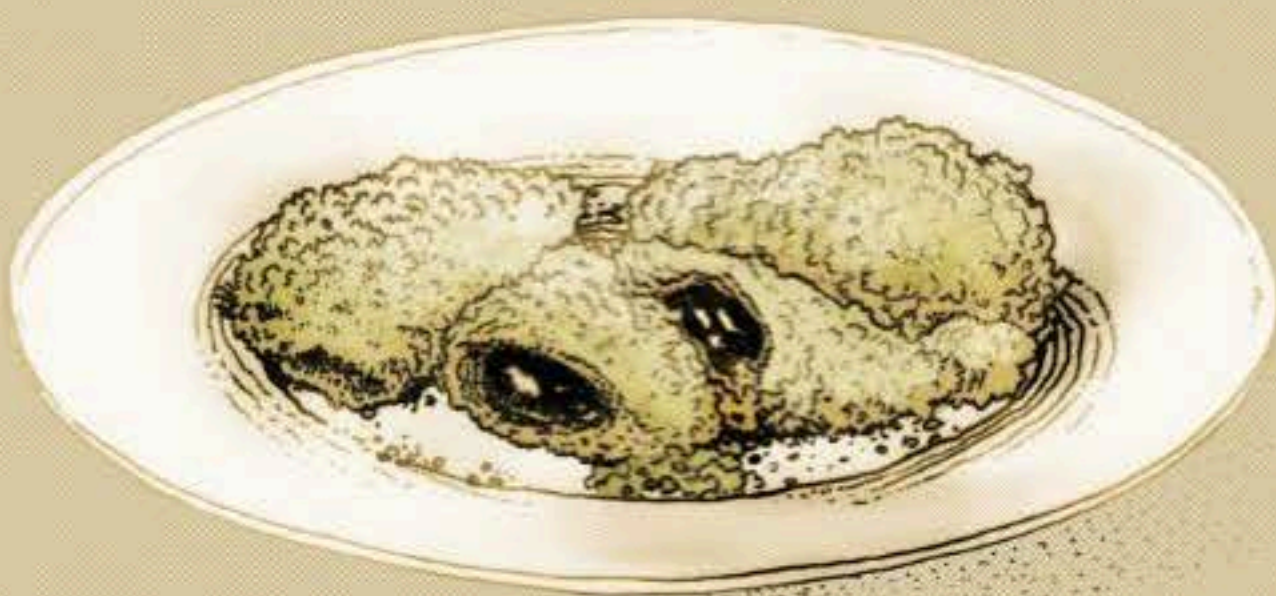
Für die Fülle:

- 600 g Kohlrabi, geschält
- 150 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und fein gebackt
- 1 TL Majoran, getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Erbsen, frisch oder Tiefkühl-Erbsen
- 30 g Parmesan, gerieben
- 120 g Semmelbrösel



Voll Gier fuhr er mit der Gabel in so ein Tascherl, der schwarze Powidl quoll heraus ...

AUS: MORPHIUM, MOKKA,
MÖRDERGESCHICHTEN



POWIDL TASCHERL

Zubereitung

Die noch warmen Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken und danach etwas abkühlen lassen. Auf der Arbeitsplatte oder einem Nudelbrett mit Butter, Mehl, Eidotter, Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschken in kleine Würfel schneiden, mit dem Powidl vermischen und mit Rum und Zimt abschmecken.

Die Butter erhitzen und die Semmelbrösel braun rösten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen und ca. 8 cm große Kreise ausstechen. Etwas außerhalb der Mitte ein wenig Fülle auf die Teigscheiben setzen und die Ränder mit Ei bestreichen. Die leere Teigscheibenhälfte über die Fülle zu einem Tascherl klappen und die Ränder mit einer Gabel gut festdrücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Die Powidltascherln einlegen, einmal kurz aufwallen und dann für ca. 8 Minuten leicht ziehen lassen.

Danach die Powidltascherl herausheben und vorsichtig in den Butterbröseln schwenken. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Tascherln:

- 200 g Erdäpfel, mehlig, gekocht und geschält
- 60 g Mehl, griffig
- 30 g Butter, weich
- 1 Eidotter
- 1 TL Vanillezucker
- Salz

Für die Fülle:

- 200 g Powidl
- 50 g Dörrzwetschken
- Inländer-Rum
- Zimt, gemahlen
- 1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen
- Wasser
- Salz

Für die Schwenke:

- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- Staubzucker zum Bestreuen

TIPP: Im Salzwasser ein kleines Stück unbehandelte Zitronenschale mitkochen, um den Geschmack noch zu verbessern.