



Pouzichtastrudel mit Bohuen und Speck

(alt-burgenländisches Rezept)

Zutaten für den Strudel

200 g glattes Mehl
125 ml Wasser
2 EL Öl
1 Ei
1 Prise Salz
Mehl zum Bestreuen
etwas Butter (flüssig)

Zutaten für die Fülle

300 g weiße Bohnen
150 g Grieß
100 g Butter oder Schmalz
1 Handvoll Speckwürfel
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Majoran

Zubereitung

Mehl sieben auf ein Nudelbrett häufen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Ei mit Wasser und Salz versprudeln und mit dem Öl in die Vertiefung gießen. Kneten, bis sich der Teig von den Händen löst. Dann auf eine bemehlte Fläche legen, mit Öl leicht bestreichen und 30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit für die Fülle die Bohnen in leicht gesalzenem Wasser weichkochen abseihen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Grieß anrösten, mit ein bis zwei Tassen Wasser aufgießen und quellen lassen. Zwiebel mit den Speckwürfeln in Schmalz anrösten und abkühlen lassen.

Ein Strudeltuch auf den Tisch legen und mit Mehl bestreuen. Den Teig zuerst mit dem Nudelholz ausrollen und dann über beide Handrücken so dünn wie möglich ausziehen. Teig mit etwas Schmalz bestreichen, zu 2/3 mit Fülle belegen, dabei zuerst den Grieß, dann die Bohnen und zuletzt die Speck- und Zwiebelwürfel darauf verteilen. Den Strudel mit Hilfe des Tuchs einrollen und wie ein Schneckenhaus gedreht auf ein gefettetes Backblech oder in eine Rein legen. Im Backrohr bei 190 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit Salat servieren!

Guten Appetit!

Rezept eingereicht von Frau Maria Poandl



Land
Burgenland

