

Rezept

Bayerische Leberkäs-Strudel

Ein Rezept von Bayerische Leberkäs-Strudel, am 29.04.2024

Zutaten

400 g Leberkäse (Fleischkäse)	1 Dose Sauerkraut (850 ml)
250 g Schmand	2 EL süßer Senf
Salz	Pfeffer
3 TL Kümmelkörner	75 g Butter
1 Packung Filoteig (250 g; 10 Blätter; Kühlregal, ersatzweise Yufkateig)	5 EL Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 47 g F, 23 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Leberkäse fein würfeln. Sauerkraut abtropfen, gut ausdrücken, grob hacken. Schmand und Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 TL Kümmel würzen. Alles in einer großen Schüssel vermischen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Butter in einem ofenfesten Schälchen im Ofen schmelzen. Teig entrollen. 2 Blätter abnehmen. Übrige Blätter mit einem feuchten Küchentuch bedecken. 1 Blatt dünn mit Butter bestreichen. Das zweite Blatt darauflegen. Untere Teighälfte mit 1 EL Semmelbröseln bestreuen, dabei unten und an den Seiten ca. 3 cm frei lassen. Ein Fünftel der Füllung auf den Bröseln verteilen. Die seitlichen Teigränder einschlagen, den Teig von unten aufrollen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 4 weitere Strudel ebenso zubereiten. Die Strudel mit der übrigen Butter bestreichen und mit dem übrigen Kümmel (2 TL) bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.