Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Kartoffel-Käse-Strudel

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Strudel, am 08.10.2026

Zutaten

750 g	mehligkochende Kartoffeln
200 g	200 gekochter Schinken am Stück
2 Scheiben	Toastbrot
1/2 Bund	½ Bund glatte Petersilie
	Salz
1/2 TL	½ TL getrockneter Majoran
200 g	saure Sahne
1 TL	Speisestärke
1 Stange	Lauch
60 g	Butter
100 g	Emmentaler Käse
3	Eier
	schwarzer Pfeffer
125 g	ca. 125 g Mehl
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Strudel (6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in ca. 25 Min. weich garen. Lauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Schinken klein würfeln. 20 g Butter erhitzen, Schinken darin 2 Min. anbraten, abkühlen lassen. Toastbrot entrinden, klein würfeln. Käse reiben. Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blätter hacken. Mit Schinken, Käse, Lauch, Brot und 1 Ei mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

2. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen, reiben. Mit 1 Ei, Mehl, 3 EL saurer Sahne, 1 TL Salz und Muskat verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterkneten. Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Tuch zu einem Rechteck (ca. 45 x 30 cm) ausrollen. Übrige Butter zerlassen. Backblech und Teig damit bepinseln. Schinkenmasse daraufgeben. Teig aufrollen, die Enden andrücken. Übrige saure Sahne, 1 Ei und Stärke verrühren. Den Strudel damit bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen.