

## Rezept

# Pilzstrudel mit Cranberrys

Ein Rezept von Pilzstrudel mit Cranberrys, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>5 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>200 g</b> Champignons
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>8 Zweige</b> Thymian
<b>15 g</b> getrocknete Cranberrys	<b>1</b> frische Laugenbrezel (100 g)
<b>100 g</b> saure Sahne	frisch geriebene Muskatnuss
Salz	Pfeffer
<b>1</b> fertig ausgerollter rechteckiger Blätterteig (275 g; Kühlregal)	<b>1</b> Eigelb (M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. 100 ml Wasser im Wasserkocher aufkochen. Die Steinpilze in ein Schälchen geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und klein würfeln.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abstreifen. Die Cranberrys klein hacken. Die Laugenbrezel in kleine Stücke schneiden. Die eingeweichten Steinpilze aus dem Wasser nehmen und ebenfalls klein hacken. Etwas Einweichwasser von den Pilzen aufheben
3. Gehackte Steinpilze und Champignons mit gehackter Zwiebel, Thymianblättchen, Cranberrys, Brezelstücken und saurer Sahne in eine Schüssel geben und alles vermengen. 5 Prisen Muskat dazugeben, alles kräftig salzen, pfeffern und gründlich vermengen.
4. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Pilz-Cranberry-Mischung auf der unteren Längsseite gleichmäßig verteilen, dabei rechts und links einen kleinen Rand lassen. Die rechte und linke (jeweils kurze) Seite ca. 5 cm über die Füllung nach innen schlagen. Dann den Teig von der unteren Längsseite her straff aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf die Mitte des Backpapiers platzieren.
5. Das Eigelb mit 1 TL Pilzsud vermengen, die Rolle damit einstreichen. Den Strudel im Ofen (Mitte) 30 Min. (s. auch Packungsangabe) backen. Dazu passt ein gemischter Blattsalat.