

# Andauer Grießstrudel

Strudel gehören zur burgenländischen Küche wie der Storch zum Kirchturm. Die gekochte Variante wird mit Topfen und Grieß gefüllt, dazu gibt's Gurkensalat.



Zeitaufwand: 1½ Stunden

6 Portionen

45 Minuten

45 Minuten

*Zutaten für den Teig*

250 g	glattes Mehl
125 ml	lauwarmes Wasser
1	Ei
1 TL	Salz
1 EL	Öl (nach Belieben)

zerlassene Butter zum Bestreichen

### *Zutaten für die Fülle*

140 g	Grieß
50 g	Schmalz oder Butter
200 ml	Sauerrahm
250 g	Topfen

1 Ei

### *Zubereitung*

Für den Strudelteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten, eventuell einen Schuss Öl begeben. Den Teig so lange kneten, bis er glatt und geschmeidig ist, dann 30 Minuten rasten lassen.

Teig auf einem bemehlten Tuch auswalken und dünn ausziehen.

Für die Fülle den Grieß im zerlassenen Schmalz anrösten und mit dem glatt gerührten Rahm aufkochen. Den Topfen mit dem Ei vermischen.

Ausgezogenen Strudelteig mit etwas zerlassener Butter bestreichen, dann streifenweise Grieß und Topfen draufgeben.

Strudel einrollen, die Enden gut verschließen. Den Strudel nun mit dem Kochlöffelstiel in 6 bis 8 Portionen (etwa 8 bis 10 cm groß) zerteilen und die Ränder der einzelnen Packerln gut festdrücken.

Den Strudel in einem Topf in leicht wallendem Salzwasser ca. 15 Minuten kochen, dann herausnehmen und mit Gurkensalat anrichten.