

IMRAN FARZAND

gemeinsam genießen

WEIßWURST-BREZEN STRUDEL

Was du brauchst für den Teig:

- 450 g Mehl
- Salz
- 7,5 EL Öl
- 75 g Butter
- 225 ml lauwarmes Wasser

Was du brauchst für die Füllung

- 4 Weißwürste
- 2 Laugenbrezen
- 50 g (Weißwurst-) Brät (beim Metzger vorbestellen)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Strauß Petersilie glatt
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 50 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Abrieb von 1 Zitrone

1. Schritt

Mehl, 1 Prise Salz, 4 EL Öl und 150 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig auf einer Arbeitsplatte mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Maximal 8 Minuten kneten – sonst wird der Teig zu fest und reißt. Zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Öl einreiben und auf einen Teller legen. Den Teig unter einem heißen Topf ruhen lassen. Dazu etwas Wasser in einem Topf aufkochen, ausgießen und den Topf über den Teig stülpen. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Schritt

Zwiebel fein würfeln und leicht in Öl anschwitzen. In der Zwischenzeit die Laugenbrezeln fein würfeln (ca. 0,5 x 0,5 cm). Von den Weißwürsten die Pelle abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Kräuter in fein hacken und alles mit dem Ei, Brät und der Sahne vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Schritt

IMRAN FARZAND

gemeinsam genießen

Den Teig nun hauchdünn ausrollen und die Weißwurst-Masse darauf verteilen. Nun alles fest zusammenrollen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

SENFSAUCE

- 1 EL mittelscharfen Senf
- 1 EL süßer Senf
- 1 Spritzer Zitrone
- Schnittlauch
- 4 EL Crème fraîche
- 1 EL Wasser
- Salz und Pfeffer

1. Schritt

- Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BERGKÄSEDESSING

- 40g Bergkäse fein gerieben
- 2 EL Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Öl
- 1 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 TL Senf
- 100g Pflücksalat

1. Schritt

Alle Zutaten vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit dem Dressing den Pflücksalat marinieren

IMRAN FARZAND

gemeinsam genießen

APRIKOSEN-MANDEL STRUDEL

- 400 g Aprikosen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 2 EL Marzipan
- 2 EL Mandeln gerieben
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1-2 EL Zucker (nach Belieben)

1. Schritt

für die Füllung die Aprikosen waschen, entsteinen, vierteln und mit dem Zitronensaft mischen. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel, Mandel gerieben und Vanillezucker darin unter Rühren goldbraun rösten. Die übrige Butter in einem Pfännchen schmelzen.

2. Schritt

Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°), ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch so dünn wie möglich ausrollen. Dann die Hände bemehlen, mit den Handrücken unter den ausgerollten Teig greifen und diesen nach allen Seiten hauchdünn zu einem Rechteck von etwa 40 x 50 cm ausziehen. Dicke Teigländer abschneiden.

3. Schritt

Den Teig mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Butterbrösel, Aprikosen, Marzipan und nach Belieben (je nach Süße der Früchte) den Zucker mischen und auf der Teigplatte verteilen. Dabei an einer Längsseite etwa 10 cm, an den Schmalseiten 5 cm frei lassen. Die Schmalseiten über die Füllung schlagen und den Strudel mithilfe des Tuches von der belegten Längsseite her aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen. Mit der übrigen Butter bestreichen und etwa 30 Min. im Ofen (Mitte) backen. Vor dem Servieren 5 Min. ruhen lassen, dann mit Puderzucker besieben. Der Strudel schmeckt als warmes Hauptgericht für zwei oder abgekühlt zum Kaffee für vier.

IMRAN FARZAND

gemeinsam genießen

SCHOKI DREAM SAUCE

- 1/4 l Milch
- 1 EL Schoki Dream
- 1 Eigelb
- 1 TL Stärkemehl

1. Schritt

Das Stärkemehl mit einer kleinen Menge der Milch kalt anrühren.

2. Schritt

Übrige Milch und Schoki Dream zum Kochen bringen. Das angerührte Stärkemehl in die kochende Milch rühren und so lange aufkochen lassen, bis die Sauce dicklich ist.

3. Schritt

Anschließend das Eigelb unterrühren. Während des Erkaltens häufig umrühren, weil sich sonst eine Haut bildet.