



Pilzstrudel mit Zwiebeln und Sauce

Zutaten für den Pilz-Erdäpfelstrudel Strudel:

Strudelteig:

250 g Weizenmehl
1 Prise Salz
4 EL Öl
1 TL Apfelessig
100 ml Wasser

Strudelfüllung:

250 g Pilze (braune und weiße Champignons, Kräuterseitlinge, ...)
250 g Erdäpfel
½ Becher Creme fraiche
1 Ei
1 EL Weizenmehl
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
1 EL gehackte Kräuter nach Wahl

karamellierte Zwiebel:

4-5 kleine Zwiebel
4 EL Zucker
1 EL Butter

braune Sauce:

1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g braune Champignons
25 g Sellerie
1 kleine Karotte
1 TL Tomatenmark
1 TL Öl
1 Schuss Balsamicoessig
250 ml Suppe
75 ml Schlagobers
Salz und Pfeffer

1. Für den Strudelteig wird das Mehl mit der Prise Salz, dem Öl und dem Essig zügig zu einem glatten Teig verknetet. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Erdäpfel weich kochen, etwas auskühlen lassen, schälen und in Würfel schneiden. Die Pilze grob zerkleinern und in etwas Öl anbraten. Die Creme fraiche wird mit dem Ei, dem Mehl und den Gewürzen zu einer glatten Creme angerührt.
3. Nachdem die Erdäpfel und die Pilze ausgekühlt sind, mischt man sie mit der Creme fraiche Mischung.
4. Den Strudelteig auf Backblechgröße ausrollen und darauf die Füllung verteilen. Den Strudel fest einrollen und bei 180°C etwa 25 min goldbraun backen.
5. Für die karamellisierten Zwiebel werden die Zwiebel geschält und halbiert. Diese großzügig im Zucker wälzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die gezuckerten Zwiebelhälften darin von allen Seiten goldbraun anbraten.
6. Für die Sauce werden die Zwiebel in Stücke geschnitten und goldbraun in Öl angebraten. Danach fügt man die geschnittene Knoblauchzehe hinzu und lässt es noch 2 Minuten weiterbraten. Nun kommen die in Stücke geschnittenen Champignons und Sellerie dazu.
7. Kurz anbraten, das Tomatenmark einrühren und mit dem Balsamico ablöschen. Mit der Suppe aufgießen und das Gemüse mindestens eine halbe Stunde weich dünsten lassen.
8. Zuletzt wird die Sauce mit dem Pürierstab fein püriert und mit Schlagobers abgerundet.
9. Den Strudel in Scheiben schneiden und mit Sauce und Zwiebeln servieren.

