

So genießt Südtirol



33X Strudel

Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

ATHESIA

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Buch der »So genießt Südtirol«-Kochbuchreihe entschieden haben. Um in Zukunft noch besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, ist uns Ihre Meinung wichtig. Bitte senden Sie uns Ihre Anregungen, Ihre Kritik, Ihr Lob und auch Ihre Fragen zu unseren Büchern. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!
info@so-kocht-suedtirol.it · www.so-kocht-suedtirol.it · Fax +39 0471 08 10 79



www.facebook.com/sokochtsuedtirol

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

URHEBERRECHTE

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Werkes darf in irgendeiner Form (als Fotokopie, Druck, Mikrofilm, CD-ROM, im Internet usw.) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden. Der Inhalt dieses Buches wurde nach bestem Wissen aufbereitet. Weder Verlag noch Autoren haften für eventuelle Schäden, die aus den Angaben dieses Buches resultieren.

UMSCHLAGBILDER

Titelbild: Wiener Apfelstrudel · Rückseite: Johannisbeer-Topfenstrudel, Peperoni-Melanzanestrudel

BILDNACHWEIS

Stefano Hochkofler: Seite 10 (Grafiken)

Daniela Kofler: Seite 8 Mitte, 10, 33, 43, 61

Uli Kohl: Titelbild

Josef Pernter: Seite 6, 49, 63, 77

Günther Pichler, Eggen, www.gpichler.com: Seite 3, 5, 11 unten, 17, 21, 23, 25, 27, 29, 31, 35, 39, 41, 45, 51, 53, 55, 57, 59, 67, 69, 71, 73, 75

Alle übrigen Aufnahmen stammen von Simone Zöggeler, www.dariz.com

IMPRESSUM

2018 · Vierte Auflage

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen (2009)

Lektorat: Klaus Innerhofer und Helga Taschler

Umschlaggestaltung: ganeshGraphics, Lana

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-8266-534-0

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

 **designed + produced**
IN SÜDTIROL

*Einfach QR-Code
scannen und auf
unserer Internetseite
informieren.*



Ein Gruß aus unserer Genießerküche

Der Strudel – Liebling unter den Süßspeisen

Der Strudel ist aus der Südtiroler Küche nicht mehr wegzudenken. Unser Apfelstrudel beispielsweise ist sogar weit über Südtirol hinaus bekannt und berühmt. Köstlichkeiten wie *Apfelstrudel*, *Marillenstrudel*, *Topfenstrudel* und *Mohnstrudel* lassen die Herzen aller Liebhaber der süßen Küche höher schlagen. Aber es gibt auch pikante Strudel – alle können sowohl warm als auch kalt serviert werden. Der Phantasie und Kreativität beim Erfinden fruchtiger und raffinierter Strudelfüllungen sind keine Grenzen gesetzt, wie Sie in diesem Buch sehen werden und wie die Dessertkarten der diversen Restaurants und Gasthöfe zeigen.

Kochen und Backen sind eine Kunst, die jeder lernen kann. Und da man ja bekanntlich im Leben nie genug wissen kann – und beim Kochen ohnehin nicht –, möchten wir Ihnen noch mehr Geheimnisse aus der Küchenpraxis verraten. Wie von unseren Kochbüchern gewohnt, wurden alle Rezepte getestet und gelingen daher garantiert.



Jetzt wünschen wir Ihnen viel Freude mit der neuen Kochbuchreihe. Aus unserer langjährigen Erfahrung wissen wir, was vielen versierten, aber auch weniger geübten Hobbyköchen an Fragen buchstäblich auf der Zunge liegt. Wir sind überzeugt, dass dieses Buch Ihren Wissenshunger stillen und Antworten auf die allermeisten Fragen geben wird.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit wünschen die Autoren

Helmut Bachmann

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Inhalt

5 Süße und pikante Köstlichkeiten

- 5 Strudelteige
- 5 Blätterteig
- 6 Hefeteig
- 6 Ziehteig oder Strudelteig
- 7 Pannenhilfe von A bis Z
- 8 Mürbteig
- 8 Topfenteig

- 8 Strudelfüllungen
- 9 Der Südtiroler Apfel
- 9 Süße Füllungen
- 9 Pikante Füllungen

- 9 Begleitsaucen für Strudel
- 9 Fruchtsaucen
- 10 Cremesaucen
- 10 Saucen zu pikanten Strudeln

- 11 Welcher Wein zum Strudel?

- 79 **Kleines Küchenlexikon**
- 79 Typische Küchenfachausrücke
- 79 Ländertypische Bezeichnungen

- 80 **Register**



12

Strudel
als Vorspeise



30

Strudel mit
Fleisch und Fisch



38

Strudel
als Beilage



42

Früchtestrudel



58

Beerenstrudel



62

Topfstrudel



68

Strudelblätter
mit Früchten



74

Hefestrudel

Apfelstrudel mit Mürbteig Schritt für Schritt (Rezept siehe Seite 42)



Den Teig auf ein bemehltes Brett (Nudel- oder Krapfenbrett) geben, mit dem Nudelholz gleichmäßig ausrollen und Ränder abschneiden.



Die Apfelfüllung in der Mitte des Teiges verteilen und den Strudel mit dem Teig einschlagen.



Den Strudel mit den Händen oder einer breiten Palette auf ein Backblech heben und mit verquirltem Ei bestreichen.



Mit den restlichen Teigstreifen den Strudel verzieren und im Backrohr backen.

Strudel mit Ziehteig Schritt für Schritt (Rezept siehe Seite 54)



Den Ziehteig auf ein bemehltes Tuch legen, mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz großflächig gleichmäßig ausrollen.



Den Teig mit beiden Händen hauchdünn ausziehen und – wenn möglich – über die Ecken eines passenden Tisches ziehen, um ihn zu fixieren.



Die Strudelfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen.



Die Enden verschließen und den Strudel durch Anheben des Tuches auf ein Backblech rollen.



Süße und pikante Köstlichkeiten

Der bekannteste Strudel ist wohl der **Apfelstrudel**. Er ist eine traditionelle österreichische Süßspeise, die ursprünglich vor allem in Wien zu finden war, heute aber international bekannt ist.

Der Apfelstrudel wird gefüllt mit einer Mischung aus zerkleinerten Äpfeln, Gewürzen und Aromen und zerkleinerten Nüssen. Die Kunst der Zubereitung besteht beim Wiener Apfelstrudel vor allem im Ausrollen bzw. Ausziehen des Strudelteiges. Dieser sollte so dünn sein, dass man eine daruntergelegte Zeitung lesen kann. Der Strudel sollte frisch, am besten noch warm serviert werden, meist mit Staubzucker bestreut. Oft wird er mit Vanillesauce, Zimtsauce, Vanilleeis oder auch nur mit geschlagener Sahne serviert.

Obwohl der Strudel im ganzen süddeutschen Raum beheimatet ist, wird er nirgendwo so dünn ausgezogen und so knusprig und saftig gebacken wie in der österreichischen bzw. Südtiroler Küche.

Strudelteige

Nicht nur die Strudelfüllung, auch die Hülle, der Strudelteig, lässt viele Variationen zu. **Mürbteig**, ausgezogener Strudelteig, also **Ziehteig**, **Blätterteig** und **Hefeteig** sind die gängigsten Teigarten, wobei die einen sehr einfach, die anderen etwas zeitaufwändiger in der Zubereitung sind.

Blätterteig

Der Blätterteig besteht immer aus zwei Teigen, einem Wasserteig und einem

Gebackener Graukäsestrudel

FÜR 4 PERSONEN

Roggenstrudelteig

- 125 g Roggenmehl
- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 150 ml lauwarme Milch

Graukäsefüllung

- 150 g gekochte Kartoffeln
- 350 g Graukäse
- 50 g Butter
- 3 EL Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Rahmschaumsauce

- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1 TL Butter
- 20 ml Weißwein
- 50 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Weiteres

- Milch zum Bestreichen des Teiges
- Backfett
- 150 g gedünstete Lauchstreifen
- Schnittlauch zum Garnieren

Roggenstrudelteig

- ▶ Roggenmehl und Mehl sowie Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
- ▶ Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- ▶ Dann zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie eingewickelt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Graukäsefüllung

- ▶ Die gekochten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Graukäse in Würfel schneiden, mit weicher Butter vermischen, fein geschnittenen Schnittlauch zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rahmschaumsauce

- ▶ Schalotten in Butter leicht andünsten, mit Weißwein löschen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Sahne aufgießen, wiederum einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab aufmixen.

Fertigstellung

- ▶ Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und 20 cm lange Blätter abschneiden.
- ▶ Die Graukäsefüllung auf die Teigblätter verteilen, die Teigränder mit Milch bestreichen, zu kleinen Strudeln aufrollen und gut verschließen.
- ▶ Die Graukäsestrudel im Fett backen.
- ▶ Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm auf gedünstetem Lauch mit aufgeschäumter Rahmsauce und Schnittlauchhalmen servieren.



etwa 180 Grad
etwa 2 Minuten



Spargel-Bärlauchstrudel

FÜR 4 PERSONEN, 2 KLEINE STRUDEL

Zutaten

- 400 g weißer Spargel,
12 Stück
- 300 g Blätterteig
(siehe Seite 22)
- 8 gekochte Bärlauch-
blätter

Weißweinschaum

- 1 Eigelb
- 20 ml Weißwein
- Salz

Weiteres

- 1 Ei zum Bestreichen
- Kresse zum Garnieren



etwa 180 Grad



etwa 10 Minuten



etwa 200 Grad



etwa 10 Minuten

Zubereitung

- ▶ Spargel schälen und in Salzwasser 8–10 Minuten kochen.
- ▶ Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (Nudelbrett oder Tisch) dünn ausrollen und in zwei gleiche Rechtecke (2 cm länger als der Spargel) schneiden.
- ▶ Die zwei Teigblätter mit den Bärlauchblättern belegen und jeweils sechs gekochte Spargel darauf verteilen.
- ▶ Die Teigländer mit dem verquirlten Ei bestreichen und über die Spargel lappen.
- ▶ Die beiden Strudel mit der Öffnung nach unten auf ein gefettetes Backblech geben und mit Ei bestreichen.
- ▶ Den Backofen vorheizen und die Strudel darin backen.

Weißweinschaum

- ▶ Eigelb mit Weißwein vermischen und auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis der Schaum bindet. Mit Salz würzen und servieren.

Fertigstellung

- ▶ Die Strudel in Scheiben schneiden und mit Weißweinschaum und Kresse servieren.

TIPPS

1. Sie können auch gekochten Schinken und Schnittkäse in den Strudel mit einlegen.
2. Zum Weißweinschaum können Sie auch Schnittlauch oder Estragon, gehackt, beimengen.
3. Anstelle des Weißweinschaums servieren Sie eine Bozner Sauce oder Sauce Hollandaise dazu.
4. Sie können anstelle des Blätterteiges auch Ziehteig verwenden.
5. Anstelle von Bärlauch können Sie Spinatblätter verwenden.



Lammrückenfilet im Artischockenstrudel

FÜR 4 PERSONEN

Füllung

- 500 g Lammrückenfilet ohne Knochen
- 20 ml Öl zum Anbraten
- 3 Artischocken
- 30 g Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Eigelb
- 20 g Parmesan, gerieben
- 1 EL Rosmarin, fein gehackt
- 1 EL Thymian, fein gehackt
- 1 TL Petersilie, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Weiteres

- 200 g Ziehteig (siehe Seite 54) oder 300 g Blätterteig (siehe Seite 22)
- 2 EL Brotkrumen, eventuell in Butter geröstet
- 40 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- 200 ml Lammsauce zum Servieren
- 8 gegrillte Zucchini-scheiben
- 100 g rote Zwiebeln, gedünstet
- Thymian zum Garnieren
- Salzblüte
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle



etwa 160 Grad



etwa 12 Minuten



etwa 180 Grad



etwa 12 Minuten

Füllung

- ▶ Das Lammrückenfilet von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Filet darin allseitig anbraten, aus der Pfanne nehmen und kalt stellen.
- ▶ Artischocken putzen und in feine Scheiben schneiden.
- ▶ Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter dünsten, mit den Artischocken vermischen und 5 Minuten weich dünsten.
- ▶ Alles erkalten lassen und mit Eigelb, Parmesan, Rosmarin, Thymian, Petersilie und Salz vermischen.

Fertigstellung

- ▶ Den Ziehteig zuerst etwas ausrollen, dann hauchdünn ausziehen.
- ▶ Auf das erste Drittel des Teiges etwas Brotkrumen streuen und dann die Artischockenfüllung daraufgeben.
- ▶ Das erkalte Lammrückenfilet darauflegen und den restlichen Teig mit zerlassener Butter bestreichen, die Teigränder abschneiden, dann den Strudel mit der Artischockenfüllung und dem Filet einrollen.
- ▶ Den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen (Kerntemperatur 60 Grad).
- ▶ Anschließend etwas ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft im Fleisch gleichmäßig verteilt und nicht ausläuft.
- ▶ Den Strudel in Scheiben schneiden, auf der heißen Lammsauce mit gegrillten Zucchini-scheiben und gedünsteter roter Zwiebel anrichten und mit Salzblüte und schwarzem Pfeffer bestreuen. Mit Thymian garnieren und servieren.

TIPPS

1. Anstelle des Ziehteiges können Sie auch Filoteig verwenden.
2. Anstelle des Lammrückens verwenden Sie Rehrücken oder Kaninchenrücken.



Lachsstrudel

FÜR 4 PERSONEN

Fischfarce

- 100 g Fischfleisch (Lachs, Zander oder Seezunge)
- 1 gedünstete Schalotte (20 g)
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- 1 EL Dill, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 80 ml leicht geschlagene Sahne

Tomatenbutter

- 100 g Tomatenwürfel
- 50 g zerlassene Butter
- ½ TL Estragon, gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Weiteres

- 300 g Blätterteig (siehe Seite 22)
- 8 Zucchini­längsscheiben, gegrillt
- 300 g Lachsfilet
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei zum Bestreichen
- 12 Petersilienblätter zum Garnieren
- Salzblüte



etwa 180 Grad



etwa 12 Minuten



etwa 200 Grad



etwa 12 Minuten

Fischfarce

- ▶ Die Fischfilets in Streifen schneiden und mit der gedünsteten Schalotte, Petersilie, Dill, Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Sahne mit Fisch vermengen und 1 Stunde kalt stellen (0 Grad).
- ▶ Diese Zutaten im Cutter oder in der Mouli­nette blitzen (sehr fein hacken).

Tomatenbutter

- ▶ Die Tomatenwürfel in zerlassener Butter erwärmen und mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung

- ▶ Den Blätterteig gleichmäßig, rechteckig (25x40 cm) dünn ausrollen (etwa 2 mm dick), mit gegrillten Zucchini­scheiben belegen und mit der Farce bestreichen. Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, darauflegen und einschlagen.
- ▶ Den Teig gut verschließen, mit der Nahtstelle nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Ei bestreichen, eventuell mit ausgestochenen Teigornamenten garnieren, etwas ruhen lassen und dann im vorgeheizten Backofen backen.
- ▶ Den Strudel in Scheiben schneiden, mit Tomatenbutter und Petersilienblättern anrichten, mit Salzblüte besträuen und servieren.

TIPP

Sie können den Strudel auch ohne Farce zubereiten.



Kartoffelstrudel

FÜR 4 PERSONEN

Füllung

- 400 g mehlig-e Kartoffeln
- 100 g Lauch
- 50 g Bauchspeck
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 g Butter
 - 2 Eigelb
- 20 g Parmesan, gerieben
- 1 TL Majoran
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Weiteres

- 200 g Ziehteig (siehe Seite 54)
- 50 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- Kräuteröl
- 4 Majoranherzen zum Garnieren



etwa 160 Grad



etwa 15 Minuten



etwa 180 Grad



etwa 15 Minuten

Füllung

- ▶ Kartoffeln in Salzwasser etwa 40 Minuten kochen und auskühlen lassen.
- ▶ Lauch und Bauchspeck in Streifen schneiden und mit Knoblauch in Butter dünsten.
- ▶ Kartoffeln schälen, grob raspeln, Eigelb und das Speck-Lauch-Gemisch miteinander vermengen, mit Parmesan, Majoran, Schnittlauch, Pfeffer und Salz würzen.

Fertigstellung

- ▶ Den Ziehteig dünn ausziehen. Auf ein Drittel des Teiges die Kartoffelfüllung verteilen, den restlichen Teig mit der zerlassenen Butter bestreichen und den Strudel locker einrollen.
- ▶ Die Oberfläche des Strudels ebenfalls mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.
- ▶ Den Strudel in Scheiben schneiden, mit Majoran und Kräuteröl anrichten und servieren.

TIPPS

1. Wenn Sie während des Backens den Strudel immer wieder mit zerlassener Butter bestreichen, wird er besonders knusprig.
2. Diesen Strudel können Sie als Beilage zu geschmorten Fleischgerichten oder als warme Vorspeise mit einer Käsesauce servieren.
3. Anstelle des Ziehteiges können Sie auch Blätterteig verwenden, der eingeschlagen und nicht eingerollt wird.
4. Sie können auch verschiedene gehackte Kräuter unter die Füllung mischen.



Wiener Apfelstrudel

FÜR 1 STRUDEL, ETWA 8 STÜCK

Ziehteig (ca. 200 g)

- 150 g Mehl
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Öl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Weißweinessig
- Öl zum Bestreichen

Füllung

- 4 mittelgroße Äpfel
- ½ Zitrone, Saft
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 2 EL Rum
- 50 g Brotbrösel, in etwa 2 EL Butter geröstet
- 20 g Sultaninen
- 10 g Pinoli
- 1 Msp. Zimt
- 60 g Zucker

Weiteres

zerlassene Butter zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen
Vanillesauce (siehe Seite 52)



etwa 160 Grad



etwa 35 Minuten



etwa 180 Grad



etwa 35 Minuten

Ziehteig (siehe vordere Umschlag-Innenseite)

- ▶ Mehl und Wasser mit Öl, Salz und Weißweinessig in einer Schüssel vermischen, dann auf dem Arbeitstisch zu einem glatten Teig verkneten.
- ▶ Den Teig mit ein wenig Öl bestreichen und zugedeckt 20–30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Füllung

- ▶ Äpfel schälen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft, Zitronenschale und Rum marinieren.

Fertigstellung

- ▶ Den Ziehteig auf einem mit Mehl bestreuten Tuch dünn austreiben und mit den Handrücken hauchdünn ausziehen.
- ▶ Ein Drittel des Teiges mit Brotbröseln bestreuen, mit Äpfeln belegen und die übrigen Zutaten wie Sultaninen, Pinoli, Zimt und Zucker daraufstreuen.
- ▶ Den restlichen Teig mit zerlassener Butter bestreichen, dann den Teig mit der Füllung zusammenrollen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech geben.
- ▶ Die Oberfläche ebenfalls mit zerlassener Butter bestreichen und hellbraun backen.
- ▶ Mit Staubzucker bestreuen und noch lauwarm mit Vanillesauce servieren.

TIPP

Der mit Butter bestrichene restliche Teig ohne Füllung wird außen um den Strudel gewickelt. Die Teigschichten ergeben dann knusprige Blätter an der Oberfläche des Strudels.



Vollkorn-Ricottastrudel

FÜR 1 STRUDEL, ETWA 8 STÜCK

Vollkornziehteig

- 120 g Dinkelvollkornmehl, sehr fein gemahlen
- 30 ml lauwarmes Wasser
- 1 Ei
- 1 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Weißweinessig
- Öl zum Bestreichen

Füllung

- 50 g weiche Butter
- 3 Eigelb
- 1 Msp. Orangenschale, gerieben
- 2 EL Rum
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300 g Ricotta
- 200 g Trockenfrüchte wie Sultaninen, Marillen und Feigen, in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Dinkelvollkornmehl
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 g Honig

Weiteres

- 2 EL Butter zum Bestreichen und für die Form
- 1 EL Honig zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen



etwa 160 Grad



etwa 35 Minuten



etwa 180 Grad



etwa 35 Minuten

Vollkornziehteig

- ▶ Dinkelmehl, Wasser, Ei mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig in einer Schüssel vermischen, dann auf dem Arbeitstisch zu einem glatten Teig verkneten.
- ▶ Den Teig mit ein wenig Öl bestreichen und zugedeckt 20–30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Füllung

- ▶ Weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, nach und nach Eigelb, Orangenschale, Rum und Vanillezucker unterrühren.
- ▶ Ricotta, Trockenfrüchte und Dinkelmehl einarbeiten.
- ▶ Eiweiß mit Salz anschlagen, mit Honig zu Schnee schlagen und unter die Ricottamasse heben.

Fertigstellung

- ▶ Den Vollkornziehteig auf ein gut bemehltes Küchentuch legen, den Teig auf der Oberfläche gut bestauben und sehr dünn ausrollen. Dann mit den Händen ausziehen, bis er ganz dünn ist.
- ▶ Auf zwei Drittel des Teiges (in der Länge der Kastenform) die Ricottamasse mittels Spritzsack aufspritzen.
- ▶ Den Strudel einrollen, in die ausgebutterte Kastenform geben und mit Butter bestreichen.
- ▶ Den Strudel im vorgeheizten Backofen hellbraun backen, mit Honig bestreichen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

TIPP

Servieren Sie geschlagene Sahne oder Zimtsahne dazu.



Strudelblätter mit Himbeeren auf Pfirsichpüree

FÜR 4 PERSONEN

Strudelblätter

- 300 g Blätterteig
(siehe Seite 22)
- 40 g Staubzucker
zum Bestreuen

Vanillecreme

- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 30 g Mehl oder Speisestärke

Weiteres

- 200 ml Pfirsichpüree (150 g gekochte Pfirsiche mit 50 g Staubzucker püriert)
- 2 EL Himbeermarksauce
- 200 g Himbeeren
- Staubzucker zum Bestreuen
- Minze und Vanilleschote zum Garnieren

Strudelblätter:



etwa 150 Grad



etwa 15 Minuten



etwa 170 Grad



etwa 15 Minuten

Strudelblätter

- ▶ Den Blätterteig rechteckig 2 mm dick ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit Backpapier abdecken. Ein zweites Backblech obendrauf legen und backen.
- ▶ Das obere Backblech und das Papier entfernen. Der Teig soll goldgelb durchgebacken sein.
- ▶ Die gebackene Teigplatte in zwölf Böden schneiden, mit der Hälfte des Staubzuckers bestreuen und unter dem Grill des Ofens oder unter dem Salamander karamellisieren. Die Blätterteigböden wenden und den Vorgang wiederholen.

Vanillecreme

- ▶ 100 ml Milch und Sahne mit aufgeschlitzter Vanilleschote, geriebener Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen.
- ▶ In einer Schüssel die restlichen 50 ml Milch mit Eigelb, Zucker und Mehl verrühren.
- ▶ Aus dem kochenden Milch-Sahne-Gemisch die Vanilleschote herausnehmen und austreifen.
- ▶ Das heiße Gemisch in die Eiermasse rühren, wieder in den Kochtopf zurückschütten und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten kochen lassen.

Fertigstellung

- ▶ Pfirsichpüree mit Himbeermarksauce auf Tellern anrichten, Strudelblätter mit Vanillecreme und Himbeeren füllen, mit einem weiteren Strudelblatt abdecken, mit Staubzucker bestreuen, mit Minze und Vanilleschote garnieren und servieren.

TIPP

Anstelle der Himbeeren können Sie auch Erdbeeren, Schwarzebeeren oder Brombeeren verwenden.





➔ Heinrich Gasteiger

stammt aus Luttach im Ahrntal und wohnt heute mit seiner Familie in Lana bei Meran (Südtirol). Der Küchenmeister und langjährige Kochfachlehrer an der Hotelfachschule *Kaiserhof* in Meran gilt als Lenker und Denker in allen Bereichen des Kochens. Wertvolle Erfahrung sammelte er schon in jungen Jahren in renommierten Küchen der europäischen Spitzenhotellerie (etwa in Gstaad, Lugano, Seefeld und München). Über viele Jahre war er danach mit Leib und Seele Fachlehrer, um jungen Menschen die Liebe und Leidenschaft für den Kochberuf weiterzugeben. Heute organisiert Gasteiger Events und ist als kreativer Produktentwickler sowie als innovativer Food-Designer im Lebensmittel- und Feinkostbereich tätig. Außerdem ist er ein unermüdlicher Autor von Kochbüchern, die allesamt zu Bestsellern wurden.



➔ Gerhard Wieser

ist in Rasen im Antholzer Tal aufgewachsen und wohnt heute mit seiner Familie in Meran (Südtirol). Ist Küchenchef im Gourmetrestaurant *Trenkerstube* im Fünf-Sterne-Hotel *Castel* in Dorf Tirol, das er u.a. zu zwei Michelin-Sternen und drei Gault & Millau-Hauben führte. Der Küchenmeister (und diplomierte Diätkoch) gilt als kulinarischer Tüftler und handwerklicher Perfektionist mit großem Ideenreichtum – seine leichte Küche ist eine durchdachte Symphonie aromatischer und schmackhafter Zutaten von allerbesten Qualität. Erfahrungen sammelte er bei Spitzenköchen in Europa und Asien. Neben zahlreichen TV- und Radioauftritten ist auch er als einfallsreicher Bestsellerautor und engagierter Produktentwickler im Lebensmittel- und Feinkostbereich tätig.



➔ Helmut Bachmann

geboren in Antholz-Mittertal, wohnt mit seiner Frau und den drei Kindern in Mühlbach (Südtirol). Der Küchenmeister unterrichtet als Fachlehrer seit 1983 an der Berufsschule *Emma Hellenstainer* in Brixen. Für die italienische Köche-Nationalmannschaft nahm er an Wettbewerben in Frankfurt, Luxemburg, Basel, Chicago und Wien teil und wurde mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichnet. Bachmann ist Mitglied im Weltbund der Kochverbände als WACSGLOBAL MASTER CHEF. Er organisiert und leitet seit vielen Jahren die Küchenmeisterausbildung in Südtirol. Als Referent gibt er sein Wissen auch bei Workshops und Kochseminaren im In- und Ausland weiter. Weiters hat er zahlreiche Fachartikel, Rezeptbroschüren und Kochkalender veröffentlicht. Er ist Bestsellerautor verschiedener einschlägiger Fachbücher.

Gerhard Wieser
Helmut Bachmann
Heinrich Gasteiger



H. Gasteiger, G. Wieser, H. Bachmann



So kocht
Südtirol
Team

Was wäre die Südtiroler Küche ohne den Apfelstrudel? Doch auch als pikante Köstlichkeit gewinnt der Strudel immer mehr Liebhaber. Wir lassen mit diesem Buch beide, den süßen wie den pikanten Gaumen, auf seine Kosten kommen.

- ▶ **33 Strudelrezepte** aus Mürbteig, Blätterteig, Ziehteig, Topfenteig usw., von der Vorspeise bis zum Dessert
- ▶ Jedes Rezept mit brillantem Foto
- ▶ Köstliches zum **Aperitif, Buffet**, als **Fingerfood**
- ▶ Tolle **neue Strudelrezepte** mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Kürbis und Spargel, vom Gemüsestrudel bis zum Pizzastrudel
- ▶ Als **Beilage** zu Saucengerichten, z.B. Kartoffel- oder Semmelstrudel
- ▶ Ideen für **süße Strudelkreationen** wie Erdbeer-Rhabarberstrudel, Dattelstrudel, aber auch Klassiker wie Apfel- oder Marillenstrudel
- ▶ Auch **für Anfänger** einfach nachzukochen
- ▶ Vielfach **erprobt**, leicht **verständlich**
- ▶ Zahlreiche **Tipps und Tricks** der Profiköche
- ▶ Anschauliche **Schritt-für-Schritt**-Fotos

ISBN 978-88-8266-534-0



9 788882 665340

12 € (I/D/A)

athesia-tappeiner.com