



Macht Appetit auf regional!

# STRUDELEI

## weiß-grün

**KARTOFFEL-GEMÜSE-  
STRUDEL**  
mit Joghurt-Kräutersauce

MINDESTENS  
**50 %**  
AUS  
BAYERISCHER  
LANDWIRT-  
SCHAFT!





# Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung

## KARTOFFEL-GEMÜSE-STRUDEL

### Zutaten

#### Strudelteig (Convenience) für 20 Strudel

#### Für die Füllung

- 11 kg** Kartoffeln\*, vorwiegend festkochend\*
- 5 kg** stärkehaltiges Gemüse wie Kürbis, Schwarzwurzel, Pastinake, Rote Bete oder Süßkartoffel
- 300 g** Butterschmalz
- 4 kg** Zwiebeln\*, gewürfelt
- 200 g** Petersilie\*, gehackt
- 3 kg** Sauerrahm\*
- 50 g** Majoran, getrocknet und gerebelt
- 20** Zehen frischer Knoblauch (nach Belieben)
- 320 g** Salz
- 10** Päckchen Haco Weiß
- QS** Pfeffer, Muskatnuss, gemahlen
- 800 g** flüssige Butter

### Zubereitung

- Die Kartoffeln und das Gemüse schälen und grob reiben. In eine Schüssel geben, salzen und Haco Weiß zugeben, gut vermengen. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen, damit die Kartoffeln auswässern.
- In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und darin die Zwiebeln (optional auch Knoblauch) andünsten.
- Petersilie zugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Abkühlen lassen.
- Die geriebene Kartoffel-Gemüse-Mischung unter fließendem Wasser in einem Sieb gut abbrausen. Mit Hilfe eines Geschirrtuchs auspressen und in eine große Schüssel geben.
- Die ausgekühlten Zwiebeln, Sauerrahm und Knoblauch zu den Kartoffeln geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen und gut vermengen.

#### Den Strudel füllen

- Den Strudelteig (gezogen) auf ein bemehltes Geschirrtuch legen und leicht mit flüssiger Butter bepinseln.
- Die Füllung gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen. Dabei die Seitenränder des Teiges frei lassen, den oberen Rand etwas mehr frei lassen.
- Die beiden Seiten des Teiges jeweils etwas über die Füllung klappen.
- Den Strudel mit Hilfe des Geschirrtuches aufrollen und mit der unteren Naht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder eine zuvor ausgefettete Auflaufform gleiten lassen.

- Den Strudel mit Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für 40–45 Minuten goldbraun backen.
  - Zwischendurch nochmals mit der flüssigen Butter einpinseln.
- \*Beispiel für reduzierte Kartoffelmasse

### Zutaten

#### Für die Joghurt-Kräutersauce

- 5 kg** Joghurt\*
- 2,5 kg** Sauerrahm\*
- 200 ml** frisch gepressten Zitronensaft
- 100 g** Schnittlauch\*, fein geschnitten
- 100 g** Petersilie\*, fein gehackt
- 100 g** Dill\*, fein gehackt
- 2** Knoblauchzehen, fein gerieben
- QS** Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
- Die fertige Kräutersauce abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen, bis der Kartoffelstrudel fertig gebacken ist.
- Nach Ende der Backzeit den Kartoffelstrudel aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen.
- Portionieren und mit der Kräutersauce servieren.

### Zutaten

#### Grüner Salat mit Senf-Dressing

- 10 kg** Blattsalat\* nach Verfügbarkeit, gewaschen und geputzt
- 1 l** Kräuteresig
- 1,5 l** Wasser
- 500 g** Senf, mittelscharf\*
- 200 g** Honig\*
- Salz, Pfeffer
- 2 l** Rapsöl\*

### Zubereitung

- Alle Zutaten, außer dem Öl, vermischen.
- Das Öl langsam unter Mixen einfließen lassen.
- Zum Schluss abschmecken.

\* Diese Produkte sind mit den Siegeln GQB und BBS erhältlich.

