



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Heinz Übleis

Zutaten

Teig

250 G Mehl glatt

125 ML Wasser

60 ML Öl

1 PRISE Salz

Fülle

250 ML Sauerrahm

125 ML Grieß

3 Eier

100 G weiche Butter

1 EL Zucker

1 PRISE Salz

Zubereitung

1. Den Grieß und den Sauerrahm verrühren und stehen lassen.
2. Währenddessen Strudelteig zubereiten: das Mehl mit dem Wasser, Salz und Öl vermischen; dann kräftig kneten, ist der Teig zu flüssig mehr Mehl hinzufügen, ist er zu trocken mehr Wasser hinzugeben.
3. Die daraus entstandene Teigkugel mit Öl bestreichen und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen. Mit Küchentüchern abdecken und mindestens 1/2 Stunde rasten lassen.
4. Dann den Teig auf einem befeuchteten Tuch ganz dünn ausziehen.
5. Für die Fülle Eiklar mit etwas Salz steif schlagen.
6. Einen Abtrieb von Butter, 3 Dotter, Salz und Löffel Zucker machen.
7. Grieß-Sauerrahm-Gemisch untermischen und geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.
8. Auf den Strudelteig verteilen, einschlagen und mit etwas Butter bestreichen.
9. Im vorgeheizten Rohr bei 190 Grad goldgelb backen.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Heinz Übleis.

Das Rezept vom Grieß-Strudel stammt von einem handgeschriebenen Kochbuch meiner leider bereits verstorbenen Schwiegermutter. Sie war 1923 geboren und hat dieses Kochbuch lange verwendet. Da die Korrentschrift heute fast niemand mehr lesen kann, habe ich das gesamt Kochbuch "übersetzt". Da die Angaben der zu verwendenden Zutaten manchmal sehr eigen sind, kann man gewisse Rezepte aus diesem Kochbuch fast nicht mehr nachkochen.