Rindssuppe mit Fleischstrudel

Salzburg schmeckt

Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Margret Gimpl

Zutaten

Suppe

1 BUND	Suppengemüse
400 G	Suppenfleisch
2	Rinderknochen
3	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren
	Zwiebelschalen
1 TL	getrocknete Liebstöckel

	Wasser
	Salz
	Pfeffer
	Suppenwürze

Fleischstrudel - Teig

300 G	Weizenmehl
130 G	lauwarmes Wasser
2 EL	Öl
1	Ei
1 PRISE	Salz
30 G	zerlassene Butter

Fleischstrudel - Fülle

300 G	Faschiertes
1-2 STUECK	fein gehackte Zwiebel
100 G	fein geriebene Erdäpfel
50 G	fein geriebene Karotten
60 G	geriebener Käse
1	Ei
1 EL	Senf scharf
1 TL	Majoran

1 MESSERSPITZE	Paprikapulver scharf
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fleisch und die Knochen mit ca. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen.
2. Den Sud entsorgen und die Knochen und das Fleisch mit den restlichen Zutaten und 2,5 Liter Wasser erneut zustellen.
3. Die Suppe 2-5 Stunden leicht köcheln lassen!

   Je länger umso intensiver wird sie!

4. Am Ende der Kochzeit die Suppe abseihen und abschmecken.

1. Das in Wasser und Öl verquirlte Ei zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Kochlöffel gut vermengen.

   Margret verwendet Weizenmehl glatt-Type 480

2. Kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und mit 1 Esslöffel Öl bepinselt und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten rasten lassen.

1. Die Zwiebeln sowie das Faschierte in 3 Esslöffel Öl oder 20 Gramm Butter kräftig anbraten- überkühlen lassen und die restlichen Zutaten untermischen.
2. Diese Masse etwa 15 Minuten durchziehen lassen und nochmal abschmecken.
3. Nun den Strudelteig mit bemehlten Händen auf einem gut bemehlten Geschirrtuch gleichmäßig „ausziehen“.
4. Das obere Drittel mit geschmolzener Butter bepinseln und den Rest des Teiges mit der Fülle belegen.
5. Mit Hilfe des Geschirrtuches den Strudel einrollen und auf ein beöltes Blech geben.
6. Mit Butter bepinseln und bei 180°Grad Celsius Heißluft etwa 30 Minuten backen.

7. Den fertigen Strudel aufschneiden und in der heißen Rindssuppe servieren.

Margret´s Tipp an dieser Stelle: Verwendet das Fleisch für eure Fleischstrudelsuppe beim Bauern oder der Bäuerin eures Vertrauens!