



Biohof Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
BURGENLAND

Nach dem Rezept der Bäuerin

Bärlauch-Ziegenkäse- Strudel mit Welschriesling

Für ca. 4 Personen

Welschriesling 2016 vom Biohof Klampfer

Dieser Weißwein ist ein leichter, frischer Wein mit blumigem Duft und fruchtiger Säure. Ein Wein, ideal geeignet für warme Tage und laue Sommernächte. Der Haussatz ist traditionell der Weingarten, welcher sich hinter dem Hof befindet. Dank dem sonnigen burgenländischen Wetter ernten wir hier vollreife Trauben. Der Boden ist gekennzeichnet durch eine leichte, sandige Struktur und ideal für spritzige Weißweine. 1 Tag Maischestandzeit vor der schonenden Pressung.

[Hier geht's zum HofLaden...](#)

Zutaten:

Fülle:

- 1 Packung Bärlauch oder Spinat
- 1 Zwiebel
- 200g Erdäpfel
- 1 Schuss Welschriesling 2016 vom Biohof Klampfer
- 1 ½ Laib Ziegenschnittkäse vom Biohof Klampfer
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Muskatnuss

Teig:

- 150g Mehl glatt
- 1 Esslöffel kaltgepresstes Sonnenblumenöl
- 80 ml Wasser lauwarm
- Etwas Mehl zum Verarbeiten und Öl zum Bestreichen

TIPP: Bärlauch gerne auch selbst pflücken, dann sind es ca. 2 Hände voll.



Biohof Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
BURGENLAND

Zubereitung:

1. Kartoffeln weichkochen.
2. Mehl, Öl, Wasser und Salz in der Küchenmaschine mit Knethacken verkneten.
3. Sobald der Teig eine glatte Oberfläche aufweist, kräftig mit der Hand durchkneten. Wenn der Teig noch klebt, mehr Mehl hinzufügen, wenn er bröckelt, Wasser hinzufügen.
4. Aus dem Teig einer Kugel formen mit Öl bestreichen und in eine Luftdichte Box geben, ca. eine ½ Stunde bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Während der Teig rastet mit der Fülle beginnen. Zwiebel schälen und fein, würfelig schneiden und in Sonnenblumenöl anrösten.
6. Bärlauch kurz mitrösten und mit einem Schuss Welschriesling 2016 vom Biohof Klampfer ablöschen. Nach dem Aufkochen von der Platte nehmen.
7. Weichgekochte Kartoffeln zerdrücken und zur Masse geben.
8. Ziegen-Schnittkäse vom Biohof Klampfer in die Masse bröckeln.
9. Füllung mit Salz, Pfeffer, gehacktem Liebstöckel und Muskatnuss würzen.
10. Danach den Teig auf einem Strudeltuch mit den Handrücken ausziehen.

BAUERNWEISHEIT: Wenn der Strudelteig so dünn ist, dass man eine Zeitung durch lesen kann ist der Teig perfekt. Unsere Oma hat immer gesagt, wenn man das schafft ist man bereit zum Heiraten. 😊

11. Die Ränder des Teiges abschneiden, sodass ein Rechteck entsteht und anschließend den Strudelteig zur Hälfte belegen.
12. Den Teig auf drei Seiten einschlagen, vorsichtig einrollen, in eine Bratpfanne oder auf ein Backblech legen und mit Öl oder Eiklar bestreichen. Auf der Oberseite mit einer Gabel einige Male einstechen.
13. Der Strudel muss bei 180° C ca. 25 Min. backen.
14. Wenn der Strudel fertig ist, Schnitten abschneiden, anrichten und mit einem Glas kaltem Welschriesling 2016 vom Biohof Klampfer genießen.

TIPP: Wem der Teig zu mühsam ist, kann auch gerne einen Fertigteig kaufen.

Mahlzeit!