



## Rezept

### Brätstrudel

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- 1 Pck. 250 g Blätterteig (klein ausgerollt)
- 400 g Kalbsbrät, vom Metzger
- 200 g Schinken oder Trockenspeck geschnitten
- 200 g Reibkäse mit dem Rahm vermengt
- 3 Zwiebel(n), gehackt
- 1 Lauchstange
- 1 EL Butter
- ½ Becher Sahne
- 1 Eigelb

#### Zubereitung

- Zwiebel, Lauch und Speck analog Cholera angeschwitzt.

- Blätterteig zum Rechteck auswellen.
- Das Brät darauf streichen
- Mit dem Gemisch (Zwiebeln, Lauch, Speck) bedecken
- Mit dem Käse Rahm Gemisch bestreuen.
- Die Enden einschlagen und den Blätterteig zusammenrollen. (ACHTUNG.....am Rand viel Teig lassen um zuletzt zu schliessen)
- Eigelb verquirlen und die Teigrolle damit bestreichen.
- Bei 180°C ca. 50 Minuten backen. (Alternativ: 52 min Steamer Profibacken 180°C)

### **Tipps und Tricks**

Mit einem grünen Salat servieren

### **Fazit**

Einfaches und leckeres Gericht!

Tags

[Gebäck](#) [Brätstrudel](#) [Strudel](#)

### **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

### **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### **Rezeptfotos**



