



Wildstrudel

Man nehme:

1 Pk. Blätterteig

1 Ei zum Bestreichen

Fülle:

50 dag entsehtes, faschirtes Wildfleisch (Reh- oder Hirschschulter)

5 dag Butter

10 dag Eierschwammerl oder Champignons

20 dag Zwiebel fein geschnitten

2 EL Petersilie (gehackt)

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

4 Eier

6 EL Obers

etwas Madeira oder Rotwein

6 EL Semmelbrösel

10 dag Schinken würflich geschnitten

Etwas Öl für das Backblech

Zubereitung:

Fülle: Zwiebel und geschnittene Pilze in Butter anschwitzen, faschirtes Wildfleisch und Gewürze gut einmischen.

Den Blätterteig auftauen, ausbreiten und zu einem Rechteck ca. 30 x 35 cm ausrollen. Die Fülle darauf verteilen, zu einem Strudel einrollen, die Enden gut zudrücken und auf ein befettetes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Bei 220 Grad ca. 30 – 40 Min. backen.