

# *Lammstrudel*

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise  
**Dill-Pfannkuchen**

Hauptgang  
**Lammstrudel**  
mit Wirsing und gratiniertem Lauch

Dessert  
**Warmer Rotwein-Kuchen**

# Einkaufsliste

## Zutaten für 4 Personen

### Dill-Pfannkuchen

- 200 g Räucherlachs (frisch)
- Butter
- 0,2 l Milch
- 200 g Quark
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat (fein gerieben oder frische Nuss)
- Olivenöl
- Balsamico-Creme
- 1 Bund Dill (frisch)
- Meerrettich (frisch)
- Salat

### Warmer Rotwein-Kuchen

- 4 Eier
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 250 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- Minze (frisch)
- 0,1 l trockener Rotwein
- 4 Kugeln Eis

### Lammstrudel mit Wirsing und gratiniertem Lauch

- 500 g Hackfleisch (vom Lamm oder Schwein)
- große Salamischeiben
- 2 Eier
- etwas Butter
- 200 g Mozzarella
- 250 g Blätter- oder Strudelteig
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Majoran
- Oregano
- verschiedene Kräuter (frisch, zur Deko)
- Blattpetersilie (frisch)
- Thymian (frisch)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Wirsingkopf
- 2 Lauchstangen
- Eiswasser

## Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 Schüssel für den Teig
  - 1 beschichtete Pfanne
  - 1 Schüssel für die Füllung
  - 1 Schüssel für den Salat

- Für das Dessert
- 1 Auflaufform oder 4 kleine Förmchen
  - 2 Schüsseln für den Teig

- Für den Hauptgang
- 1 Topf für den Wirsing
  - 1 beschichtete Pfanne für das Hackfleisch
  - 1 Schüssel für die Füllung
  - 1 kleine Schüssel für das Ei
  - 1 Auflaufform für den Lauch
  - 1 sauberes Küchentuch
  - 1 mit Backpapier belegtes Backblech

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
  - scharfe Messer
  - Schneebesen
  - 1 elektrischer Handmixer

# Vorspeise

## Dill-Pfannkuchen

### Vorbereitung

Für den Pfannkuchen-Teig Mehl und Milch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Zwei Eier, eine Prise Salz und etwas flüssige Butter unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Dill klein hacken und zum Teig dazugeben. Mit frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter auspinseln, erhitzen und pro Person einen Pfannkuchen ausbacken. Zwischendurch die Pfanne immer wieder mit Butter auspinseln.

Für die Füllung den Quark in eine Schüssel geben, frisch geriebenen Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pfannkuchen auslegen, dünn mit der Quarkcreme bestreichen und komplett mit dem Räucherlachs belegen. Anschließend die Pfannkuchen ganz eng einrollen und bis zum Essen kalt stellen.

Notizen

---

---

---

# Vorspeise

## Dill-Pfannkuchen

### Zubereitung

Den Salat waschen, in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl, Balsamico-Creme, Salz und Pfeffer anmachen. Diesen in der Mitte des Tellers anrichten, die Pfannkuchen aus dem Kühlschrank nehmen, schräg aufschneiden und an den Salat legen.

Mit frisch geriebenem Meerrettich dekorieren – fertig!

**Fertig ist die Vorspeise.**

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Lammstrudel mit Wirsing und gratiniertem Lauch

### Vorbereitung

Zu Beginn den Blätter- oder Strudelteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing darin blanchieren. Dazu den Wirsing vierteln, den Strunk herausschneiden und die einzelnen Blätter abschälen. Diese vier bis fünf Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Eine Pfanne mit zwei EL Olivenöl aufstellen, eine Knoblauchzehe hacken und zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Blatt Petersilie, Thymian, Majoran und Oregano grob hacken, einen Teil vom Wirsing in grobe Streifen schneiden und unter das Hackfleisch rühren. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig auf einem sauberen Küchentuch auslegen, mit den restlichen Wirsingblättern belegen und die Hackfüllung draufgeben. Den Strudel mit Hilfe des Tuches vom Körper weg eng aufrollen, die Enden nach unten einschlagen und mit der Öffnung auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ein Ei mit etwas Wasser und einer Prise Salz verquirlen und den Strudel damit einpinseln (Blätterteig mit Ei, Strudelteig mit flüssiger Butter einpinseln).

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Lammstrudel mit Wirsing und gratiniertem Lauch

### Zubereitung

Die Lauchstangen waschen und in ca. zehn cm lange Stücke schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einer großen Salamischeibe umwickeln und in eine Auflaufform legen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Lauchstangen verteilen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und den Strudel zusammen mit dem Lauch ca. 20 Min. darin backen.

Anschließend den Strudel nur noch aus dem Ofen holen und in Scheiben schneiden. Diese zusammen mit den gratinierten Lauchstangen auf den Tellern anrichten, mit dem Lauchfond beträufeln und mit einem frischen Kräutersträußchen garnieren.

**Fertig ist der Hauptgang.**

Notizen

---

---

---

# Dessert

## Warmer Rotwein-Kuchen

### Vorbereitung

Für den Kuchenteig die Eier trennen und das Eiweiß mit reichlich Zucker aufschlagen. Die weiche Butter und die Eigelb zusammen in eine Schüssel geben und verrühren. Das Mehl und den Rotwein unter die Butter rühren, Vanillemark und Backpulver dazugeben und ebenfalls unter den Teig heben.

Die Auflaufförmchen mit flüssiger Butter auspinseln und den Teig auf die Förmchen verteilen. Die Küchlein kommen für ca.  $\frac{1}{4}$  Stunde in den vorgeheizten Ofen (große Form benötigt ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde).

Notizen

---

---

---

# Dessert

## Warmer Rotwein-Kuchen

### Zubereitung

Wenn die Küchlein fertig gebacken sind, diese aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Nur noch mit Puderzucker und frischer Minze garnieren und je einer Kugel Eis servieren.

**Fertig ist das Dessert.**

**Empfehlung:** Zu dem Menü empfehlen wir einen Dornfelder Rotwein aus Sachsen.

Notizen

---

---

---