

PIKANTER LIPIZZANERHEIMAT- BIO-STRUDEL



Rupert Tax, begeisterter Bio-Schafbauer in Piberegg, hält auf seinen Wiesen und Weiden 140 Milchschafe. Die sehr gehaltvolle Bio-Schafmilch ist Grundlage für die Käsespezialitäten die Rupert in seiner Hofmolkerei herstellt. Brimsen, ein schmackhafter Frischkäse und der weststeirische Schafkäse finden sich ebenso in der Käsevitrine seines Hofladens wie sensationelle Weichkäse- und gut gereifte Hartkäsesorten. Die Bio-Hofkäserei Tax beliefert Bio-Fachgeschäfte, die Top-Gastronomie wie auch die landwirtschaftliche Fachschule Maria Lankowitz.

www.molkereitax.at

ZUTATEN

Strudelteig

- 300 g Bio-Weizenmehl glatt
- 1/16 l Bio-Kernöl
- lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- Bio-Butter zum Bestreichen

Fülle

- 1 l Bio-Milch oder Wasser
- 300 g Bio-Polenta
- 100 g Bio-Butter
- Salz, Bio-Pfeffer, Bio-Muskat
- 400 g Bio-Brimsen(gehaltvoller Schaftopfen)
- 6 Bio-Eier
- 200 g Bio-Selchfleisch/Bio-Schinken



Die Schulgemeinschaft der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Maria Lankowitz hat in einem Projekt dieses Gericht mit den heimischen Lebens-

mitteln der Weststeiermark entwickelt.

Allen Beteiligten ist es wichtig, dass aus den wertvollen, regionalen Lebensmitteln neue gesunde, kreative und schmackhafte Speisen entstehen und sind stolz wenn diese bekannt werden.

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Strudelteig bereiten, diesen 30 Minuten rasten lassen.

Fülle

Milch und Butter aufkochen, Polenta einrühren, würzen, Herdplatte ausschalten; nach einigen Minuten die Polenta "aufgabeln" und bei ganz leichter Hitze ausdampfen lassen. Die Polenta auskühlen.

Eiklar mit Salz steif schlagen. Selchfleisch feinst schneiden, in Öl anrösten. Polenta mit Brimsen und Dotter verrühren, Selchfleisch einarbeiten, Schnee unterheben.

Ausfertigung

Strudelteig auf einem Tuch dünn ausziehen, Fülle auf einem Drittel der Teigfläche verteilen; die restliche Teigfläche mit flüssiger Butter beträufeln, Teig mit Fülle zu einem Strudel einrollen.

Auf einem befetteten Backblech den mit Butter bestrichenen Strudel bei 160°C Heißluft 40min backen, nochmals mit Butter bestreichen.

Den pikanten Lipizzanerheimat Bio-Strudel mit Joghurt-Schnittlaussauce oder Saisongemüse servieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen wünschen die **Landwirtschaftliche Fachschule Maria Lankowitz, Rupert Tax und Bio Ernte Steiermark**