

## **WILDSTRUDEL mit BLAUKRAUT:**

### **Topfenbuttermig:**

20 dag Topfen, 20 dag Butter, 20 dag Mehl.

### **Fülle:**

40 dag Wildfleisch (faschert), Salz, Wildgewürz, 1 MSP Piment, 10 dag Knödelbrot, 1/8 l Milch 2 Eier, 1 E. Obers, 2 EL Petersilie; 6 Blaukrautblätter

Aus den Zutaten Topfenbuttermig bereiten, 30 min kühl rasten lassen, Wildfleisch (Träger, Schulter) faschieren und mit dem mit etwas Milch eingeweichten Knödelbrot, Eiern und den Gewürzen zu einer einheitlichen Masse verkneten.

Blaukrautblätter blanchieren, überkühlen lassen

Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, zuerst die Blaukrautblätter, dann die faschierte Masse darauf verteilen, einschlagen, mit Ei bestreichen, und gefällig mit Teigresten verzieren.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 45 min. backen.

Tipp: Den Strudel einige Male einstechen, damit er beim Backen nicht einreißt.

Den Wildstrudel auf gedünstetem Blaukraut servieren.