



JAGERBERGER

GENUSSREZEPT



## 2. Platz beim „Jagerberger“ Genussrezept

# Kartoffelstrudel

Rezept von *Sophia Fastl, Pöllau*

### Zutaten:

- Kartoffeln
- Kren
- Käferbohnen
- Zwiebel
- 1 Blätterteig
- ca. 50 ml Milch
- ca. 50 g grob gehackte Kürbiskerne



### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und weichkochen. Zwiebel fein hacken und in Schmalz mit wenig Farbgebung anrösten. Weich gekochte Kartoffeln zerstampfen, so dass noch Stückchen bleiben. Kartoffelmasse mit Milch, Zwiebel, Kren und Käferbohnen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit grob gehackten Kürbiskernen verfeinern. Masse auf dem Blätterteig verteilen. Blätterteig zu Strudeln formen. Mit Eigelb bestreichen. Bei ca. 180 °C (Umluft) 30 Minuten backen.



Die „Jagerberger“ Lebenskultur ist u.a. geprägt von feinsten Kulinarik. Mit dem „Jagerberger“-Projekt sollen die wertvollsten Seiten unserer Heimat und unseres Lebensraumes hervorgehoben werden.

Wir waren auf der Suche nach den besten „Jagerberger“ Genussrezepten und haben unter zahlreichen Einsendungen die Gewinner gekürt.

## Zutaten aus Jagerberg für das Gewinnerrezept „Kartoffelstrudel“:

Kürbiskerne von  
Familie Fastl, Pöllau

Zwiebel von Gemüsebau  
Niederl, Unterzirknitz

Kren ggA von Resch  
oder Hernach,  
Grasdorf

Kartoffeln und Käferbohnen  
von Familie Richtermühle,  
Jagerberg

[jagerberger.at](http://jagerberger.at)

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Das Land  
Steiermark  
→ Regionen



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

