



Besser essen.
Besser leben.

Strudli

👤 4 Personen ⌚ 50 Minuten 🕒 30 Minuten 🍳 normal

Zutaten

Strudli-Teig

- 150 g Wasser
- 0.5 Stck. frische Hefe
- 250 g Mehl
- 0.5 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL [Zucker](#)

das restliche Gericht

- 600 g Kartoffeln
- 2 Stck. [Möhren](#)
- 1 Stck. [rote Paprika](#)
- 380 g rohes Sauerkraut
- 1 Stck. [Zwiebel](#)
- 1 Zehe(n) [Knoblauch](#)
- 1 EL kräuterbutter
- 4 Stck. schweinenackensteak
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Intenso oder scharfes Paprikapulver
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
- 1 Prise AMC Pure Gewürz



Zubereitung

Strudli Teig

1. Die Hefe für den Pizzateig in 150ml lauwarmes Wasser bröckeln und mit dem Zucker unter Rühren darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefewasser in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Fleisch braten

2. Die Pfanne auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" einstellen und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald die Pfanne erhitzt ist, die Navigeno auf Stufe 6 schalten und das Fleisch hineinlegen und von beiden Seiten gut anbraten.

Kartoffeln, Möhen und Paprika kurz dampfgaren.

3. Wenn das Fleisch gut angebraten ist, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Quickcut zerkleinern und hinzugeben. Anschließend Sauerkraut, Kartoffeln, Möhren und Paprika hinzugeben. Abschließend alles gut würzen und 100ml Wasser in die Pfanne geben.

4. Die Pfanne mit dem Deckel verschließen und die Navigeno auf "A"drehen, den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen und auf das Möhrensymbol drehen.

Strudli-Teig ausrollen und Dampfgaren

5. Den aufgegangenen Teig dünn ausrollen und anschließend mit Kräuterbutter bestreichen. Danach den Teig an der länglichen Seite komplett aufrollen und dann ca. 5 cm große Stücke schneiden.

6. Die Navigeno auf Stufe 6 schalten und bis zum zweiten grünen Möhrenfenster im Visiotherm aufheizen. Anschließend die Strudli reinlegen (Wichtig: einen Daumen breit platz lassen zwischen den einzelne Strudli). Abschließend mit dem Deckel wieder verschließen

7. Die Navigeno auf Stufe "A" schalten und den Audiotherm auf 30 Minuten einstellen und auf das Möhrensymbol drehen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



HotPan Prime abnehmbarer Stielgriff 28 cm



Navigenio