



Pilz-Schwammerl-Strudel à la Ingrid Flora Hochfilzer

Zutaten:



- 200 g Schwammerl gemischt (Pilze aus dem Wald oder BIO-Pilze vom Fachhandel)
- 4 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- Petersilie nach Wunsch
- Pfeffer, Salz, Schuss Obers (Sahne), Suppe zum Aufgießen (Brühe selbstgemacht)
- Studelteig (ausnahmsweise nicht selbstgemacht)

Verwendung:



Die Schwammerl putzen und in Stücke schneiden. Dann die Zwiebeln in 2 Esslöffeln Butter glasig dünsten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Optional kann auch fein gehackter Knoblauch hinzugefügt werden.

Nun die Schwammerl zu den Zwiebeln geben und bei mittlerer Hitze mitdünsten. Nach und nach mit etwas Brühe aufgießen und die Flüssigkeit einkochen lassen, bis die Schwammerl-Mischung einen intensiven Geschmack entwickelt hat. Sobald der Geschmack perfekt ist, die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das erleichtert das spätere Verteilen auf dem Teig

Den Teig ausrollen und mit Butter und verquirltem, leicht gesalzenem Eigelb bestreichen. Dabei darauf achten, auch die Zwischenräume der Teigblätter zu bestreichen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Die abgekühlte Pilzmischung auf dem Teig verteilen, den Strudel formen und nochmals mit der Ei-Butter-Mischung bestreichen. Den Strudel im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.





Mushroom strudel à la Ingrid Flora Hochfilzer

Ingredients:



- 200 g mixed mushrooms (wild mushrooms or organic mushrooms from a specialty store)
- 4 tablespoons butter
- 1 large onion
- Parsley, to taste
- Pepper, salt, a splash of cream
- Broth for deglazing (preferably homemade)
- Strudel dough (store-bought this time)

Usage:



Clean and chop the mushrooms. Fry the onions in 2 tablespoons of butter until soft, then season with salt, pepper and a pinch of sugar. You can also add finely chopped garlic if you like.

Add the mushrooms to the onions and continue to cook over a medium heat. Gradually add some of the stock, allowing the liquid to reduce until the mushroom mixture develops a rich, intense flavour. When the flavour is perfect, remove from the heat and leave to cool. This will make it easier to spread on the pastry later.

Roll out the dough and brush with butter and lightly salted, beaten egg yolk. Brush the spaces between the layers of dough to ensure even browning. Spread the cooled mushroom mixture over the dough, shape the strudel and brush with the egg-butter mixture again. Bake the strudel in a preheated oven at 180°C (350°F) for about 20 minutes until golden brown.

