

# Rezepte aus dem Hessenpark

## Gemüsestrudel



Das Rezept für den Gemüsestrudel stammt aus einem Hausbuch für die deutsche Familie, das in der Weimarer Republik vom Bund der Standesbeamten in Deutschland an jung vermählte Paare ausgegeben wurde. Unser Exemplar stammt aus Offenbach, worauf viele Werbeanzeigen der damals dort ansässigen Firmen hindeuten. In ihm finden sich Merkblätter für Eheschließende, Wissenswertes über Mutter und Kind, wie man Heim und Haushalt sauber hält sowie Rezepte für die gesunde Ernährung. Eines davon ist dieser schmackhafte Gemüsestrudel.

Zutaten:

100 Gramm Mehl

1 Ei

1-2 Esslöffel süßer Rahm

1 Kilogramm Gemüse (Karotten, Erbsen, Blumenkohl)

80 Gramm Butter oder anderes Fett

125 Milliliter Rahm

Salz

1. Das Mehl auf das Nudelbrett geben und eine Mulde mit einem Esslöffel in die Mitte drücken.

2. Das Ei und den Rahm in die Mulde geben und mit einer Teigkarte oder einem großen Messer nach und nach hackend zusammenbringen.

3. Zum Schluss den Nudelteig gut durchkneten, zu einer Kugel formen und mit einem umgedrehten Schälchen bedecken.

4. Den Teig 1/2 Stunde entspannen lassen.

5. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und kleinschneiden.

6. In einem Esslöffel Butter, bei geschlossenem Deckel, das Gemüse andünsten.

7. Das Gemüse immer wieder wenden, den Rahm angießen und mit Salz abschmecken.

8. Den Nudelteig auf einem bemehlten Tuch quadratisch und dünn mit einem Nudelholz auswellen.

9. Zuletzt mit den Händen auseinanderziehen.

10. Den anderen Teil der Butter in einem Topf schmelzen.

11. Den Nudelteig mit der Butter bestreichen und mit einer Schaumkelle das gedünstete Gemüse auf dem Teig verteilen.

## Rezepte aus dem Hessenpark



12. Den Strudel durch vorsichtiges Anheben des Tuchs auf einer Seite aufrollen und auf ein gefettetes Blech legen.

13. Den Gemüsestrudel von außen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und dies während des Backvorgangs bei Bedarf wiederholen.

14. Den Strudel auf der mittleren Schiene bei 180-200 ° C für 30-45 backen, bis der Strudel leicht gebräunt ist.

Tipp: Mit einem knackigen Salat servieren.