

Susi Schafhuber leitet seit zehn Jahren das Landhotel Schafhuber in Maria Alm. Seit jeher ist es bekannt für die große und leckere Strudelauswahl



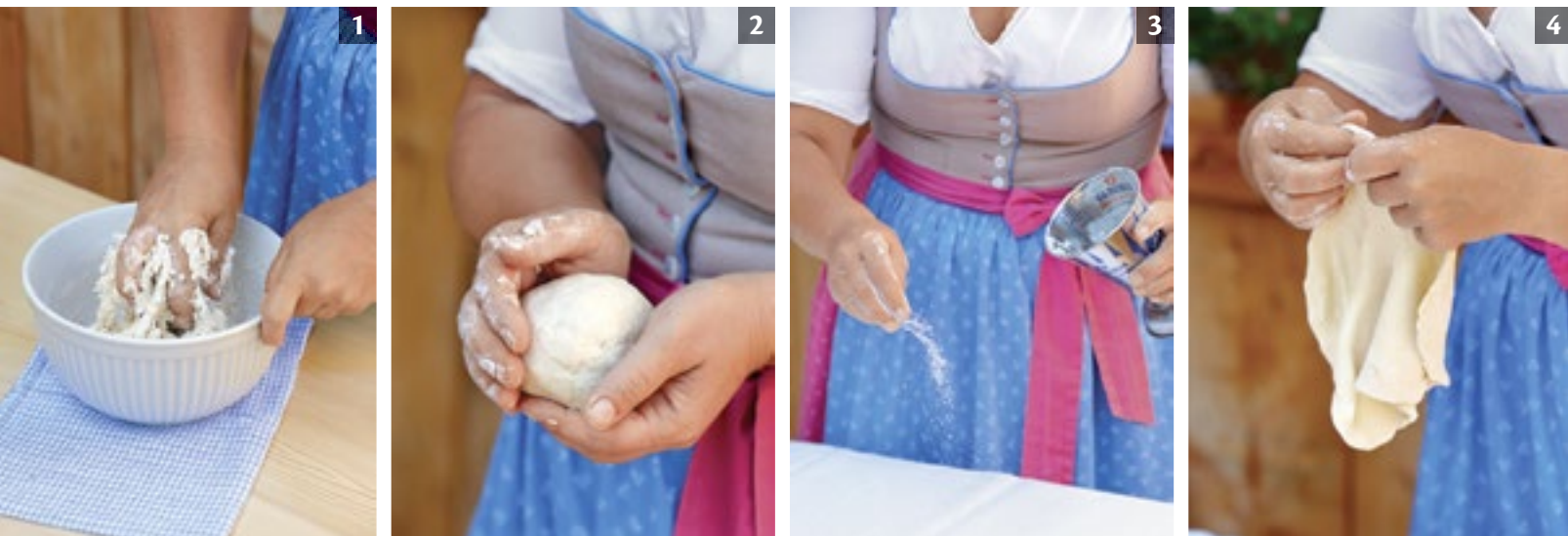
IN DER KÜCHE DER

Strudel- Bäckerin

Ein hauchdünner Teig, der eine saftige Füllung umhüllt – viel mehr braucht es nicht für puren Genuss auf dem Teller. Das weiß auch Susi Schafhuber, die seit ihrer Kindheit Strudel liebt und selbst bäckt.

FOTOS: PETER RAIDER. STYLING: ALEXANDRA AHRENS. PRODUKTION & TEXT: DAGMAR BARTOSCH

Apfelstrudel, den Klassiker schlechthin, haben die meisten schon einmal gegessen und viele auch schon selbst gebacken. Doch pikanten Strudel mit Sommergemüse oder süßen Schokostrudel? Das sind neue Ideen für die Küche, die man auf jeden Fall ausprobieren sollte. Oder man nimmt sie als Inspiration und kreiert seinen persönlichen Lieblingsstrudel



VIELSEITIGES GEBÄCK

Stück für Stück, flink, aber mit viel Fingerspitzengefühl lässt Susi Schafhuber den Teig durch ihre Hände laufen. Die Ränder zieht sie dabei etwas nach außen, sodass sich der Teig immer mehr ausdünt – bis er hauchzart wieder auf dem Küchentuch liegt. „Wenn man eine Zeitung hindurch lesen könnte, dann ist der Teig richtig“, sagt sie. Nur wenige Minuten hat es gedauert, bis die Österreicherin den Strudelteig fertig zum Befüllen hatte. Gerissen ist er dabei nicht – Übung macht eben die Meisterin.

Von der Oma zur Enkelin

Wie viele Strudelteige schon durch ihre Hände gegangen sind, kann die gelernte Hotelfachfrau nicht sagen. Unzählige müssen es gewesen sein. Schließlich ist sie mit der Spezialität ihres Familienhotels aufgewachsen. 1968 kauften die Großeltern das Haus für Susis Mutter Lisbeth. „Schon meine Oma hat das mit den Strudeln angeleiert“, erzählt Susi Schafhuber. „Wir hatten schon immer viele deutsche Gäste, und die tranken gerne Kaffee. Dazu hat meine Oma dann verschiedene süße Strudel angeboten.“ Sobald Susi alt genug war, gaben ihre Oma und ihre Mutter die Strudelrezepte an sie weiter. Und auch wenn sich heute ein Koch um das leibliche Wohl der Gäste des Landhotels kümmert, ist die Strudelzubereitung immer noch Susis Aufgabe: „Wir bieten jeden Tag drei süße Strudel an, und dazu variieren wir je nach Saison die pikanten Strudel“, so die Hobbyköchin. Mit Weißkraut-, Erdäpfel- oder Schwammerlstrudel kann sie ihre Gäste immer wieder

überraschen und begeistern – „auch wenn der klassische Apfelstrudel immer noch der beliebteste ist“.

Nicht an der Butter sparen

Wer sich selbst mal an einem Strudel probieren möchte, sollte keine Scheu haben. Der Teig selbst gelingt mit etwas Gefühl und Übung leicht. Susi Schafhuber sagt aber selbst: „Man kann guten Gewissens auch auf die Strudelteige aus dem Kühlregal zurückgreifen. Diese sind heutzutage wirklich gut, und man spart Zeit, wenn es mal schnell gehen muss.“ ▷



Redakteurin Dagmar Bartosch versuchte sich selbst am Strudelteigausziehen – und siehe da: Es war gar nicht so schwierig

Grundrezept Strudelteig vegetarisch

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

300 g Mehl,
130 g Wasser
3 EL Öl, 1 Ei, 1 TL Salz

1 Das Mehl in eine Schüssel geben. Wasser, Öl, das Ei und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig durchkneten. Er hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut vom Schüsselrand löst.

2 Den Teig zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel, bestrichen mit etwas Öl und mit Folie abgedeckt, circa 30 Minuten ruhen lassen.
3 Ein Küchentuch mit Mehl bestäuben.

4 Den Teig mit einem Nudelholz etwas ausrollen. Dann die Hand bemehlen, mit ihr zwischen Teig und Tuch fahren und den Teig vorsichtig abheben. Mit den Fingern mit viel Gefühl hauchdünn ausziehen. Man kann dafür auch gut den Handrücken zu Hilfe nehmen. Dabei den Teig immer wieder drehen, damit man ihn gleichmäßig ausdünt. Zum leichteren Befüllen und Einrollen wieder auf dem Küchentuch ablegen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten



Topfenstrudel mit Erdbeeren und Rhabarber vegetarisch

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

10 EL Topfen (Quark), 1 Ei, 3 EL Zucker,
1 Packung Vanillezucker, 250 g Erdbeeren,
250 g Rhabarber, 1 Apfel, 100 g gemischte
Nüsse, Semmelbrösel, 1 Handvoll Rosinen,
4–5 EL Zucker, flüssige Butter zum
Verfeinern und Bestreichen

1 Den Quark mit dem Ei, Zucker und Vanillezucker zu einer homogenen Masse verrühren.

Erdbeeren, Rhabarber und den Apfel waschen. Beim Rhabarber die Fäden ziehen, den Apfel schälen und entkernen und das Obst klein schneiden. Die Nüsse grob hacken.

2 Die Quarkmasse auf der unteren Hälfte des Strudelteiges verstreichen. Mit Semmelbröseln bestreuen und Erdbeeren und Rhabarber etwa eine Handbreit darauf verteilen. Nüsse und Rosinen darüberstreuen. Zuletzt die Apfelstücke verteilen und den

Zucker darüberstreuen. Mit flüssiger Butter beträufeln.

3 Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.
4 Den untersten Teil des Strudelteigs über das Obst schlagen, die Seiten einschlagen und den Strudel einrollen. Auf ein gefettetes Blech legen und mit Butter bestreichen. Im Ofen circa 40–50 Minuten knusprig backen.
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: circa 50 Minuten



☒ Schokostrudel mit Walnüssen vegetarisch

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

500 g Topfen (Quark), 1 Ei, 3 EL Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 100 g Raspelschokolade, je 2 Handvoll Rosinen und Walnüsse, flüssige Butter zum Bestreichen, Puderzucker

- 1 Topfen, Ei, Zucker und Vanillezucker zu einer homogenen Masse verrühren.
 - 2 Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.
 - 3 Die Quarkmasse auf die untere Hälfte des Teiges streichen, die Schokoraseln gleichmäßig darauf verteilen, etwas Schokolade zurückbehalten. Rosinen und grob gehackte Walnüsse ebenfalls darüberstreuen.
 - 4 Die Seiten einschlagen, den Strudel aufrollen, mit Butter bestreichen und mithilfe des Tuches in eine gefettete Form legen. Im vorgeheizten Ofen circa 50 Minuten backen. Mit Puderzucker und den restlichen Schokoraseln bestreut servieren.
- Zubereitungszeit: 10 Minuten**
Backzeit: circa 50 Minuten

☒ Bunter Gemüsestrudel mit Béchamelsoße vegetarisch

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

1 Zwiebel, 1 Zucchini, 2 Paprika, frische Kräuter, Olivenöl, 50 g Butter, 50 g Mehl, 200 ml Milch, 50 ml Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frischer Muskat, 2 Handvoll feines Knödelbrot

- 1 Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Paprika und Zucchini waschen und ebenfalls würfeln. Die Kräuter waschen und fein hacken.
 - 2 Die Zwiebel in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Zucchini und Paprika zugeben und kurz mitdünsten. Zuletzt die Kräuter unterrühren.
 - 3 In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl einstäuben und vermischen. Dann die Milch angießen und unter Rühren andicken lassen. Den Schuss Sahne einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zuletzt das Knödelbrot zum Andicken untermischen.
 - 4 Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.
 - 5 Das Gemüse in die Béchamelsoße rühren, abschmecken und auf das untere Drittel des Teigblattes geben. Den Strudel mithilfe des Tuches einrollen und in eine gefettete Form legen. Im Backofen 40–50 Minuten goldbraun backen.
- Zubereitungszeit: 25 Minuten, Backzeit: circa 50 Minuten**



ALS HAUPTSPESIJE ODER DESSERT

Essenziell ist aber noch eine Zutat: „Die Butter macht viel aus. Meine Mama sagt es mir gleich, wenn ich daran wieder gespart habe“, lacht sie. Und noch einen Tipp hat die Expertin parat. Damit der Strudel nicht durchweicht, darf die Füllung nicht zu flüssig sein: „Um die Feuchtigkeit aufzusaugen, kann man Semmelbrösel aufstreuen oder bei Obststrudeln, vor allem mit Heidelbeeren, Apfelstücke mit zur Füllung geben.“ Und dann braucht man nur noch zu genießen.

☒ Steirischer Weißkrautstrudel mit Petersilienkartoffeln



ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Weißkraut, 1 Zwiebel, 150 g Speck, Salz, Pfeffer, Kümmel, 150 g Sauerrahm, Butter zum Bestreichen

- 1 Das Kraut waschen und hobeln. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Speck ebenfalls würfeln.
- 2 In einer Pfanne den Speck auslassen und anrösten. Die Zwiebel und das Kraut dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz durchziehen lassen, bis es weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
- 3 Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.
- 4 Das Kraut auf dem Strudelteig verteilen, Sauerrahm darüber verteilen und den

Strudel aufrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen und auf einem Blech circa 45 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Dazu passen Petersilienkartoffeln und Joghurt-Kräuter-Dip.
Zubereitungszeit: 30 Minuten, Gar-/Backzeit: circa 45 Minuten

KONTAKT

Landhotel Schafhuber, Urslaustraße 4–6,
5761 Maria Alm – Hinterthal, Österreich
Telefon: +43 (0)65 84/81 47-0
Fax: +43 (0)65 84/81 47-7
E-Mail: info@landhotel-schafhuber.at
www.landhotel-schafhuber.at

Beherrscht alle Gerichte fließend.

Mazola®
Meister aller Öle.

