

Herzhafter Apfelstrudel mit Brie und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 1 Strudel als Hauptgericht für ca. 4-6 Personen

Strudel:

4 Blätter Filoteig
Neutrales Speiseöl
4 EL Semmelbrösel (geröstet)
1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL weißer Balsamico Essig
2 EL frischer Estragon gehackt
150 g Schmelzkäse (Sahne)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Brie (ohne Rinde)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Balsamico Zwiebeln:

2 Zwiebeln (mittlere Größe)
2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
2 EL Balsamico Essig
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Apfelstrudel:

Den Schmelzkäse zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör pürieren. Den Brie in Scheiben schneiden.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, achteln und in dünne Scheiben schneiden und sofort mit dem weißen Balsamico Essig vermischen. Die Äpfel mit Estragon und Salz und Pfeffer würzen.

Ein Teigblatt auf ein feuchtes Küchenhandtuch legen. Das Blatt vorsichtig mit Wasser bepinseln und das nächste Blatt auflegen. Mit den übrigen 2 Blättern ebenso verfahren.

Die Käsecreme auf die vorbereiteten Teigblätter streichen (Die Ränder dabei frei lassen) mit Semmelbröseln bestreuen. Die Apfelfüllung und den Brie darauf verteilen.

Die Seitenränder des Teigs über die Füllung schlagen und den Strudel mit Hilfe des Küchenhandtuchs aufrollen.

Den Strudel bei 180°C 35-45 Min. goldbraun backen.

Balsamico Zwiebeln:

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und ca. 10 Min. in Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebeln anfangen sich leicht zu bräunen. Mit Essig ablöschen, Zucker zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze 20 Min. offen schmoren lassen und gelegentlich umrühren. Wenn die Flüssigkeit zu schnell verdampft, etwas Wasser zugeben.



[Link zum Rezept: Herzhafter Apfelstrudel mit Brie und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Herzhafter Apfelstrudel mit Brie und Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Zu diesem besonderen Apfelstrudel passt Feldsalat sehr gut als Ergänzung.

[Link zum Rezept: Herzhafter Apfelstrudel mit Brie und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de