



# Oostenrijk

## **Kürbisstrudel mit Wurst**

### *Pompoenstrudel met worst*

4 vellen filodeeg  
750 gr. pompoenvlees  
2 uien, fijn gesneden  
2 el. olie  
100 gr. harde worst (in blokjes gesneden)  
2 eieren  
1 bosje peterselie  
zout en peper  
gemalen karwij  
2 el. pompoenpitten  
boter

voor de saus:

200 gr. zure room  
1 gehakte teen knoflook  
zout en witte peper  
pompoenpitolie (Kürbiskernöl)  
Verhit de oven voor op 180°C.

Bak de uien en de blokjes worst in wat olie aan. Doe er de pompoen bij, kruid het met zout, peper en karwij en laat het in ongeveer 5 minuten zacht worden. Laat het afkoelen.

Als het afgekoeld is klop je 2 rauwe eieren door het mengsel. Leg een vel filodeeg op een keukendoek. Bestrijk het met gesmolten boter en leg er het tweede vel filodeeg 90° gedraaid erop leggen. Verdeel de helft van de vulling over het onderste vel deeg. Sla beide kanten van de strudel ongeveer 3 cm. om en rol het met behulp van de keukendoek op. Leg de rol slaksgewijs in een met boter ingevette pan. Doe zo ook met de andere twee vellen. Bestrijk het deeg met boter en strooi er de pompoenpitten overheen.

Bak de strudel in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten goudgeel.

In de tussentijd maak je de knoflooksaus: gewoon de fijngehakte knoflook door de room roeren, kruiden met zout en peper en een klein scheutje pompoenpitolie.