



# Der Hildegard Koch-Tipp

vom „Gasthaus Stockinger - dem Hildegardgasthaus“  
in Kirchberg bei Mattighofen (OÖ)

## Ziegenkäse im Dinkelstrudelmantel mit roten Rübenragout

### Zutaten:

35 dag Ziegenkäse  
Rosmarin  
Galgant  
Butter

### Strudelteig:

20 dag Dinkelmehl  
1/8 l lauwarmes Wasser  
1 EL Öl  
Salz

### Ragout:

3 gekochte, geschälte Rüben  
1/2 Zwiebel gewürfelt  
Butter  
Salz  
Galgant  
1 EL Rotweinessig  
1/16 l Schlagobers



### Zubereitung:

**Strudelteig:** Mehl mit Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten, rasten lassen, ausrollen, Teig in 8 Stücke teilen und einzeln ausziehen. Käse in kleine Würfel schneiden und würzen. Die Käsestücke in die geteilten Strudelteige einwickeln und in eine feuerfeste Form legen. Teig außen mit Butter bestreichen

und im Rohr ca. 15 Minuten bei 200 Grad braun backen.

**Ragout:** Für das Rüben-Ragout die Butter erhitzen, Zwiebel anschwitzen, gewürfelte Rüben dazugeben, würzen und mit Essig und Schlagobers aufgießen.

Über 200 weitere gesunde Rezepte finden Sie im praktischen Hildegard-Kochbuch nach H.v.B.