**Grießstrudel (salzig)**

Capital Club Berlin

500 ml Milch

 Rosmarin

 Thymian

 Knoblauch

 Salz

 Pfeffer

80 g Butter

160 g Hartweizengrieß

80 g Butter

4 Stk. Eigelb

180 g Sauerrahm

* Milch, Butter und Aromen aufkochen und 30 min. ziehen lassen
* Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
* Passieren, nochmals aufkochen
* Grieß einrühren und richtig aufquellen lassen
* Butter schaumig schlagen und Eigelb nach und nach unterrühren
* In einer Schüssel unter die noch gut warme Grießmasse rühren, damit das Eigelb noch binden kann
* Abkühlen lassen und den Sauerrahm unter die lauwarme Masse rühren
* Ggf. Kräuter, Trüffel usw. unter die Masse rühren
* Auf ein Blech streichen, mit Folie bedecken und kühl stellen
* Strudelteig gut mit Butter bestreichen und Grießmasse auftragen und einrollen
* Dann in Frischhalte- und Alufolie straff einrollen
* Backzeit: 85°C Wasserdampf – ca. 40 min. pochieren
* Kalt stellen, auspacken, schneiden
* Schnittstellen vorsichtig in Butterschmalz goldbraun anbraten
* Mit Schnittstelle nach oben auf Papier setzten und bei 170°C ca. 15-18 min. backen

**FEHLERQUELLE**: wenn beim Backen viel Butter aus der Grießmasse ausläuft war die Grießmasse zu kalt als man die Butter-Eigelbmasse untergerührt hat !!!!!!!!!!!