Krautstrudel
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Weißkohl, 2 Zwiebeln, 2 Esslöffel Butterschmalz, 100 gr durchwachsener Speck, 1-2 Esslöffel Zucker, 100 ml (Fleisch-)Brühe, Salz, Pfeffer, Essig, 1 Ei, 1 Prise Salz, 125 gr Weizenmehl, 125 gr Roggenmehl, 1 Esslöffel Öl, 100 ml lauwarmes Wasser, Mehl zum Ausrollen, Öl zum Bestreichen, 4 Esslöffel zerlassene Butter.

Die Vorbereitungen:

Den Weißkohl vierteln, putzen, waschen und den Strunk herausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Speck erst in dünne Scheiben und diese dann in schmale Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Für die Füllung:

Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebelwürfel hinzugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Dann die Speckstreifen kurz mitbraten. Kraut zufügen, mit dem Zucker bestreuen, und unter Rühren leicht blond dünsten. Fleischbrühe und Kümmel zugeben, Kraut zugedeckt 10 Minuten bißfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Essig kräftig abschmecken. Bei zuviel Flüssigkeit, Kraut mit kalt gerührter Speisestärke binden. Kraut erkalten lassen.

Für den Strudelteig:

Das lauwarme Wasser mit dem Ei, 1 Prise Salz und dem Öl verrühren, die beiden gesiebten Mehlsorten mit dem Knethacken 3 Minuten durchkneten. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch Auseinanderziehen und Zusammenfalten 10 Minuten kneten, bis er elastisch ist. Teig zu einer Kugel formen, auf die Arbeitsfläche legen, mit Öl bestreichen und eine erwärmte Schüssel darüberstülpen. 30 Minuten ruhen lassen, damit er seine Elastizität entwickeln kann. Danach durch Ziehen prüfen, ob er schon dehnfähig ist. Sonst noch ruhen lassen.

Den Teig halbieren. Jede Hälfte erneut zur Kugel formen, flachdrücken und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche so dünn wie möglich zu einer rechteckigen Platte auswellen. Die ausgewellten Teighälften je auf ein bemehltes Küchentuch legen. Mit beiden Handrücken unter den Teig greifen, diesen nach allen Seiten hauchdünn ausziehen, indem man die Hände voneinander entfernt. Der Teig sollte so dünn sein, das man die Finger durchscheinen sieht.

Die Teighälften jeweils mitmit 2 EL zerlassener Butter bestreichen und mit dem Kraut belegen., aufrollen und aufs Blech setzen. Den Elektro-Ofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen, die Strudel 35 Minuten backen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de