

Krautstrudel

Heute gibt es was Deftiges! Mit diesem schönen Rezept gelingt ein leckerer Krautstrudel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Weißkraut
120 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
250 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eidotter
130 ml	Weißwein
1 Stk.	Strudelteig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den **Krautstrudel** das Weißkraut in – je nach Geschmack feine oder grobe – Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, bevor es 20 Minuten lang ruht.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Speck klein würfeln. Beides mit dem Öl in einer Pfanne anschwitzen und mit dem Wein ablöschen.
3. Das durchgezogene Weißkraut zunächst gut ausdrücken und dann ebenfalls in die Pfanne geben. Mit der Speck-Zwiebel-Mischung verrühren und so lange dünsten lassen, bis das Kraut weich ist. Dann das Schlagobers unterrühren und alles zu einer cremigen Masse einkochen. Die Masse vom Herd nehmen und, nachdem sie etwas ausgekühlt ist, mit den

Eidottern vermischen und in den Kühlschrank stellen.

4. Währenddessen den Strudelteig ausrollen und mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen. Die Krautmischung auf dem unteren Drittel des Teigs verteilen. Anschließend die Seitenränder einschlagen, so dass die Krautmasse seitlich nicht herauslaufen kann, und den Teig zu einem Strudel einrollen.
5. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und anschließend in den Ofen schieben. Unbedingt goldgelb backen und in Scheiben schneiden vor dem Servieren.

Tipp

Zum Krautstrudel passen sehr gut ein fruchtiges Dressing wie French Dressing oder ein frischer grüner Salat.