

# Chinakohl-Fleischstrudel mit Krensauce

Köstliches Rezept, ruckzuck zubereitet dank fertigem Blätterteig: Chinakohl-Fleischstrudel mit Krensauce und knusprig geröstetem Speck.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

Bouillon (zum Aufgießen)
--------------------------

### Für den Strudel

1 Packung <a href="#">Blätterteig</a>
1 Stk. Chinakohl
50 g Speckwürfel
150 g <a href="#">Faschiertes</a>
1 EL Öl
1 Prise Thymian
1 Prise Rosmarin
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise Mehl
Milch (zum Bestreichen)

### Für die Sauce

250 ml Sauerrahm
2 EL Kren (gerieben)
1 Prise <a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den **Chinakohl-Fleischstrudel mit Krensauce** zuerst das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Blätterteig auf einem Stück Backpapier ausbreiten. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Ein wenig Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Faschiertes und gewürfelten Speck darin anrösten. Mit Pfeffer, Salz und den getrockneten Kräutern nach Geschmack würzen und gut durchrühren.
2. Etwas Mehl über Fleisch und Speck stäuben, dann mit der Bouillon ablöschen, Deckel aufsetzen und bei niedriger Temperatur dünsten. In der Zwischenzeit vier große Chinakohlblätter waschen, putzen und mit dem Nudelholz flachrollen. Das Ei in die Pfanne schlagen und unter Fleisch und Speck rühren.
3. Jeweils zwei der vorbereiteten Kohlblätter überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Fleischfüllung aus der Pfanne heben und jeweils mittig auf die Blätter verteilen, die Ränder freilassen. Die Kohlblätter einschlagen und aufrollen. Dann die Kohlrouladen auf den Blätterteig setzen. Diesen passend zuschneiden und die Kohlrouladen jeweils darin einrollen.
4. Die vorbereiteten Teigstrudel mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech setzen und mit Milch bestreichen. Auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten lang goldbraun backen.
5. Unterdessen die Sauce zubereiten: Kren schälen und fein reiben. Sauerrahm in eine Schale geben und glatt rühren. Geriebenen Kren unterheben. Nach Geschmack salzen. Mit dem Strudel servieren.

## Tipp

Man kann den Chinakohl-Fleischstrudel mit Krensauce auch als einen großen Strudel zubereiten, wie auf dem Bild zu sehen. Als Beilage schmeckt ein gemischter Salat, zum Beispiel aus dem restlichen Chinakohl.