Chinakohlstrudel

Der Chinakohlstrudel im Ofen gebacken, ist ein herzhaftes Strudel-Rezept aus der österreichischen Küche. Ein ideales Gericht mit Chinakohl, Karotten, Kartoffeln und Speck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Kartoffeln (mittelgroße)
2 Stk.	Karotten
200 g	Frühstücksspeck
600 g	Chinakohl
1 TL	Kümmel
	Salz und Pfeffer
1 Packung	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
2 EL	Öl
2 EL	Butter (geschmolzen, zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Chinakohlstrudel** das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Karotten und **Kartoffeln** schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Frühstückspeck ebenfalls fein würfeln.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anbraten. Karotten, Kartoffeln und Bauchspeck hinzufügen und einige Minuten weiterbraten, bis alles leicht Farbe annimmt. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

3. Währenddessen die Chinakohlblätter in grobe Streifen schneiden und in heißem Wasser kurz blanchieren. Den Chinakohl abseihen, gut ausdrücken und zur Gemüse-Speck-Mischung geben. Alles gut vermengen und kurz abkühlen lassen.

4. Den Strudelteig gemäß Packungsanweisung auf einem Tuch auslegen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, die Seiten einschlagen und den Strudel vorsichtig einrollen. Anschließend auf das vorbereitete Backblech legen und großzügig mit flüssiger Butter bestreichen. Den Chinakohlstrudel im vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und erst dann in Scheiben schneiden und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp