

Österreichischer-Krautstrudel

Der österreichische Krautstrudel vereint zart gedünstetes Kraut mit aromatischen Gewürzen und Strudelteig. Mit diesem traditionellen Rezept gelingt ein herzhafter Krautstrudel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (4 Blatt)
1.5 kg	Weißkraut
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Butterschmalz (oder Schweineschmalz)
1 EL	Zucker (gestrichen voll)
150 ml	Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Kümmel (ganz)
50 g	Butter (zerlassene)
60 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eidotter (verquirlt zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Um einen österreichischen **Krautstrudel** zu backen, zuerst das Weißkraut vierteln und den harten Strunk entfernen. Das Kraut anschließend in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken.
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und den Zucker darin vorsichtig karamellisieren lassen. Sobald er eine hellbraune Farbe angenommen hat, mit der Gemüsesuppe ablöschen und die Flüssigkeit kurz aufkochen lassen. Anschließend die Zwiebelringe und das geschnittene Kraut hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und alles dünsten, bis das Kraut bissfest ist. Die Kraut-Füllung in eine Schüssel umfüllen und vollständig auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Für den ersten Strudel ein Strudelblatt auf ein feuchtes Küchentuch legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Das zweite Strudelblatt darauflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Hälfte der abgekühlten Krautfüllung auf etwa zwei Dritteln der Teigfläche verteilen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die seitlichen Teigränder einschlagen und den Strudel mithilfe des Küchentuchs vorsichtig einrollen. Anschließend mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Backblech legen und mit verquirltem Dotter bestreichen.
5. Den zweiten Krautstrudel mit den übrigen Zutaten auf dieselbe Weise zubereiten. Beide Krautstrudel im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipp

Der österreichische Krautstrudel schmeckt frisch aus dem Backrohr besonders gut. Dazu passen eine Kräutersauce, ein Klecks Sauerrahm oder ein knackiger grüner Salat. Auch als Beilage zu Fleischgerichten ist der Krautstrudel eine köstliche Wahl.