

Rotkrautstudel

Der köstliche Rotkrautstrudel ist ein herzhaftes Gericht aus dem Backofen. Eine ideale Beilage zu vielen festlichen Fleischspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

| | |
|--------|------------------------|
| 250 g | Weizenmehl |
| 125 g | Butter |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Salz |
| 70 ml | Weißwein |
| 1 Stk. | Ei |

für die Rotkrautfülle

| | |
|---------|----------------------------------|
| 600 g | Rotkraut |
| 1 Stk. | Zwiebel (kleine) |
| 1 EL | Butterschmalz |
| 1 EL | Feinkristallzucker |
| 125 ml | Rotwein |
| 1 Prise | Kümmel (ganz) |
| | Salz und Pfeffer |

zum Bestreichen

| | |
|--------|--------------------|
| 1 Stk. | Ei |
| 1 EL | Vollmilch |

Zubereitung

1. Für den **Rotkrautstrudel** zuerst den Strudelteig zubereiten. Dafür das Weizenmehl, Butter, Backpulver, Salz, Weißwein und Ei zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen, damit sich der Teig gut verarbeiten lässt.
2. In der Zwischenzeit das Rotkraut fein hobeln oder mit einem Messer klein zerschneiden. Die Zwiebel schälen und in klein zerhacken. Butterschmalz in einer [Pfanne](#) erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Feinkristallzucker hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, das Kraut untermengen und mit ganzem Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Krautfüllung bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem Bogen Backpapier dünn in Blechgröße ausrollen. Die ausgekühlte Rotkrautfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen. Mithilfe des Backpapiers den Strudel vorsichtig einrollen. Ei und Milch verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten goldbraun backen, bis der Rotkrautstrudel knusprig und durchgegart ist.

Tipp

Für eine einfachere und schnellere Variante fertigen Strudelteig vom Kühlregal verwenden. Den Rotkrautstrudel noch zusätzlich mit Speck-Würfeln verfeinern.