Sauerkrautstrudel mit Speck

Unter dieser Hülle steckt keine süße, sondern eine deftige Überraschung: Rezept für Sauerkrautstrudel mit Speck.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: Lisa

Zutaten

200 g	Mehl
100 ml	Wasser
1 TL	Salz
4 EL	Öl
1 Stk.	Ei
2 Packungen	Sauerkraut
1 Packung	Speck (gewürfelt)
Nach Belieben	Gewürze (Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran etc.)
1 Stk.	Ei (verquirlt)

Zubereitung

1. Für den Sauerkrautstrudel mit Speck zuerst das Mehl in eine große Schüssel füllen. Öl, Wasser, Ei und Salz zufügen. Alle Zutaten gründlich verkneten, bis ein gleichmäßiger Strudelteig entsteht. Abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

2. Unterdessen das Sauerkraut gründlich waschen und abtropfen lassen, in eine Schüssel füllen. Gewürze und Speck beifügen und alles durchmischen.

3. Nach der Ruhezeit den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein bemehltes Tuch auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig darauf rund ausrollen und immer weiter nach außen ziehen. Am Schluss sollte er hauchdünn sein. Den Teig mit Öl bestreichen, Sauerkraut und Speck gleichmäßig darauf verteilen, den Rand freilassen.

4. Den Strudel an den Enden umschlagen und einrollen, dabei das Tuch zu Hilfe nehmen.

Backpapier auf dem Blech ausbreiten, den Strudel darauf setzen. Ein Ei verquirlen und den Strudel damit bepinseln. Goldbraun backen lassen.

Tipp

Den Teig für den Sauerkrautstrudel mit Speck für die Rastzeit in eine Schüssel mit Öl legen, dann lässt er sich sehr leicht ausrollen und ziehen.