

Sauerkrautstrudel

Der Sauerkrautstrudel mit Blätterteig aus dem Kühlregal ist rasch gebacken. Das Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
2 EL	Butter
100 g	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Ei
2 EL	Semmelbrösel (o.Paniermehl)
500 g	Sauerkraut
2 TL	Kümmel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Sauerkrautstrudel** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Speckwürfel bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die klein gehackten Zwiebeln und Paprika im Speckfett kurz andünsten.
3. Jetzt das abgetropfte Sauerkraut, Speck, Zwiebeln, Paprika, Ei, Semmelbröseln, einen Teelöffel Kümmel, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen.
4. Den Blätterteig ausrollen und die Sauerkrautmischung darauf verteilen. Danach einrollen und die Enden verschließen. Mit der Studelnaht nach unten auf das Backblech legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und nach Belieben mit etwas Kümmel bestreuen.

5. Im vorgeheizten Ofen zirka 35 Minuten goldbraun backen. Mit einem gezackten Messer in 2 cm breite Scheiben schneiden und warm oder kalt genießen.

Tipp

Zum Sauerkrautstrudel etwas Sauerrahm als Dip reichen.