Steirischer Krautstrudel

Als fester Bestandteil der Steirischen Küche ist Steirischer Krautstrudel bei Jung und Alt beliebt. Das Rezept stammt ursprünglich aus Ungarn.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Packung	Strudelteig
100 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
500 g	Weißkraut
50 ml	Weißwein
125 ml	Suppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Kümmel
125 ml	Sauerrahm
1 EL	Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Steirischen Krautstrudel** zuerst das Weißkraut putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Mit einem Gemüsehobel oder scharfen Messer in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und wie den Speck fein würfeln.

2. Eine große Pfanne oder einen Topf erhitzen und den Speck darin leicht auslassen, dann die Zwiebel dazugeben und mitrösten. Mit Wein ablöschen und mit Suppe auffüllen. Salzen, pfeffern und mit Kümmel und Muskatnuss abschmecken.

3. Das Kraut dazugeben und bei halb geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten leicht köcheln

lassen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist. Falls erforderlich, noch länger kochen. Dann das Kraut komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

4. Etwas Butter zerlassen. Strudelblätter auf einem Geschirrtuch ausbreiten. Die Hälfte der Strudelblätter mit etwas flüssiger Butter einpinseln und mit weiteren Strudelblättern belegen. Auf das untere Drittel der Blätter das Kraut geben.

5. Sauerrahm glatt rühren und über die Krautfülle verteilen. Die Seitenränder der Strudelblätter einschlagen und die Strudel vorsichtig einrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Strudel mit der Nahtseite nach unten auf das Backpapier legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Je nach Menge kann Steirischer Krautstrudel sowohl als Beilage als auch als Hauptgericht serviert werden. Dazu schmeckt frischer grüner Salat.