

Sauerkraut-Strudel

Zutaten für 4 Portionen:

Strudelteig: 200g Mehl – 1 TL Essig – 4EL Sonnenblumenöl – 1 Ei – 30g Butter – 5 EL Semmelbrösel – *Füllung:* 1 Zwiebel – 800g Sauerkraut – 30g Butter – ½ TL Kümmelsaat – 1 Lorbeerblatt – 2 EL Honig – 150ml Weißwein – 150ml Apfelsaft – 250ml Sahne – 125ml Gemüsebrühe – Majoran – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl mit 100ml Wasser, Essig und Öl etwa 10 Minuten mit den Knethaken des Rührgeräts glatt kneten. In Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen
- In der Zwischenzeit das Sauerkraut vorbereiten: Zwiebel schälen und fein würfeln
- Das Sauerkraut ausdrücken und den Saft beiseite stellen
- Butter in einem Topf zerlassen und Sauerkraut und Zwiebelwürfel darin 2 Minuten andünsten
- Kümmel, Lorbeer und Honig zugeben, mit Wein ablöschen und köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist
- Sauerkrautsaft hinzu gießen und ebenfalls verdampfen lassen. Anschließend mit dem Apfelsaft genau so verfahren
- Sahne und Brühe zugießen
- Offen köcheln lassen bis keine Flüssigkeit mehr austritt
- Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen
- Für den Teig die Butter schmelzen lassen und mit dem Ei verquirlen
- Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch möglichst dünn ausrollen
- Mit bemehlten Händen aufnehmen und von der Mitte her papierdünn zu einem großen Quadrat ausziehen
- Großzügig mit der Ei-Butter-Mischung bestreichen (etwas von der Mischung aufheben)
- Mit Bröseln bestreuen und das Sauerkraut darauf verteilen (rundherum einen Rand frei lassen)
- Den Strudel mit Hilfe des Tuches zu einem Strudel rollen (dafür das Küchentuch vorsichtig anheben und den Teig abrollen lassen)
- Seitenränder nach unten einschlagen
- Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleiten lassen, die Nahtstelle nach unten
- Mit der übrigen Butter-Ei-Mischung bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen
- Dann bei 180°C Ober-Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten 30-35 Minuten goldbraun backen
- Vor dem Anschneiden 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Ofentür ruhen lassen

aus: Deutschland vegetarisch von Stevan Paul und Katharina Seiser (Hsg.)

Wir wünschen guten Appetit!

