

Erdäpfel-Krautstrudel mit Käferbohnen, Sauermilch und Vogersalat

ZUTATEN für den Strudelteig:

125 g Weizenmehl (glatt)
10 g Pflanzenöl
70g lauwarmes Wasser
½ TL Salz
Schuss Essig
oder 1 Stk fertigen Strudelteig

Für die Fülle:

300 g festkochende Kartoffeln (gekocht, blättrig
geschnitten)
300 g Weißkaut (blanchiert, in Julienne geschnitten)
100 g gekochte Käferbohnen
70 g Sauerrahm
1 Ei
1 EL Petersilie (frisch, gehackt)
Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
1 EL Schmalz zum Bestreichen

Zum Anrichten:

1/2 l Sauermilch
Pesto
Vogersalat
gerösteter Speck

ZUBEREITUNG:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde formen.

Öl, Wasser, Ei und Salz gut verschlagen, in die Mulde gießen und alles rasch zu einem glatten, seidigen Teig verkneten. Den fertigen Strudelteig mit der **Birnenprobe** prüfen: man nimmt den Teig in die Hand und lässt ihn zwischen Daumen und Zeigefinger durchrutschen. Formt sich eine Birne, ist er genau richtig.

Teig mit Öl bestreichen, kreuzweise einschneiden, mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.

Für die Füllung Kartoffeln, Weißkaut, Käferbohnen, Zwiebel, Sauerrahm, Ei sowie Kräuter und Gewürze gut vermengen und würzig abschmecken.

Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.

Auf einem Tisch ein Strudeltuch mit etwas Mehl bestreuen. Darauf den Strudelteig dünn ausrollen bzw. ziehen und mit etwas zerlassenem Schmalz bestreichen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und alles einrollen. Den Strudel außen nochmal mit etwas Schmalz bestreichen und bei 200°C für 20 Minuten backen.

