

Krautstrudel

Zutaten für den Strudelteig (Grundrezept):

250 g glattes Mehl
125 g lauwarmes Wasser
25 g Tafelöl
Prise Salz

Für die Fülle:

1 kg Weißkraut (fein nudelig geschnitten)
50 g Butter
50 g Zwiebel
1 EL Zucker
Salz, Kümmel
1 EL Essig
200 g Selchfleischwürfel



ZUBEREITUNG:

Für den Strudelteig alle Zutaten am besten in der Rührmaschine mit dem Knethacken zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals kurz mit der Hand durchkneten, auf einen bemehlten Teller geben und mit etwas Öl bestreichen, damit die Oberfläche nicht austrocknet, und etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Für die Fülle die gehackte Zwiebel mit Zucker in Butter hellbraun rösten, Kraut und Gewürze begeben, mit wenig Suppe oder Wasser aufgießen und halbgar dünsten. Überkühlen lassen und das Selchfleisch (außer bei Vegetarier) untermengen. Falls die Fülle zu saftig ist mit etwas Semmelbrösel binden.

Den Teig auf ein bemehltes Tuch legen und mit dem Nudelholz anfangs etwas ausrollen, nun den Teig mit dem Handrücken hauchdünn und gleichmäßig ausziehen. Die dickeren Teigränder können weg geschnitten werden oder aber auch dranbleiben, je nach Belieben. Jetzt den Teig dünn mit flüssiger Butter bestreichen, dann blättert er beim Backen schön.

Nun die Fülle auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen und die seitlichen Ränder leicht einschlagen. Durch das Anheben des Tuches den Strudel straff einrollen und mit Hilfe des Tuches gibt man den Strudel, mit der Naht nach unten, in ein gefettetes Blech. Jetzt wird der Strudel bei 160°C zirka 30 Minuten gebacken bis er eine schöne goldbraune Farbe hat.

Mit etwas Knoblauchsauce und Erdäpfeln warm servieren.

TIPP:

Fertiger Strudel, sowohl roh als auch gebacken, sowie Strudelteig lassen sich problemlos einfrieren und bei Bedarf, am besten über Nacht, im Kühlschrank auftauen und weiterverarbeiten.

**Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst**

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

