



**ORF** extra

## Krautstrudel mit Mangalica-Speck und Kräuterrahm

### FÜR 2 Strudel

4 rote Zwiebeln  
1 kleiner oder 1/2 großer Weißkrautkopf  
50 g Mangalica-Speck oder anderer hochwertiger Speck  
3 EL Natives Olivenöl Extra  
1 EL Vollrohrzucker  
1 TL gemahlener Kümmel  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1-2 EL Butter  
4-6 Vollkornstrudelteigblätter (Kühlregal)

### FÜR DEN KRÄUTERRAHM

1 Bund frische Kräuter nach Wunsch  
200 g Sauerrahm  
Salz

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Weißkraut von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien und mit dem Krauthobel oder dem Messer fein nudelig schneiden. Den Speck in sehr kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Den Speck und das Kraut zugeben und gut anrosten. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Strudelteigblätter auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Die Butter schmelzen. Die Strudelteigblätter mit der zerlassenen Butter bepinseln und

Quelle: **Meine Wohlfühlküche mit Herz: Lieblingsgerichte, die schmecken und gut tun.** Ulrike Zika. 192 Seiten, Hardcover, 29 EUR Styria Buchverlage/ Pichler Verlag. 978-3-222-14032-7.

jeweils 2-3 Lagen Teigblätter übereinanderlegen. Die Kraut-Masse auf dem unteren Drittel der Teigblätter verteilen, dabei ca. 5 cm Abstand vom unteren Rand lassen. Die Teigblätter links und rechts einschlagen und den Teig anschließend mithilfe des Geschirrtuchs von unten zusammenrollen. Die fertigen Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit zerlassener Butter bepinseln und 15 Min. backen.

Den fertigen Strudel ein wenig abkühlen lassen und erst dann aufschneiden.

Für den Kräuterrahm die Kräuter abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter und Sauerrahm verrühren und mit Salz würzen. Mit dem Strudel servieren.

—TIPP—

Der Speck soll dem Strudel nur etwas herzhaften Geschmack geben, daher wird nur sehr wenig verwendet. Für einen vegetarischen Strudel können Sie ihn auch weglassen.