Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Krautstrudel mit Speck und Schnittlauchrahm

Live Kochen mit Robert Letz

Zutaten:

Für den Krautstrudel:

- 800 g Weißkraut, geputzt
- 150 g durchzogener, geräucherter Speck
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Kümmel, ganz oder gemahlen
- 1 EL Apfelessig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2–3 EL Semmelbrösel, nach Bedarf
- 60 g Butter, zerlassen, zum Bestreichen

Für den Schnittlauchrahm:

- 250 g Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch
- 1–2 TL Zitronensaft
- Salz und weißer Pfeffer

Zutaten Strudelteig

- 250 g glattes Weizenmehl
- ca. 125 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL neutrales Öl
- ½ TL Salz
- etwas Öl zum Bestreichen
- Mehl für das Strudeltuch
- 60 g zerlassene Butter zum Bestreichen und Backen

Zubereitung:

Kraut vorbereiten: Weißkraut vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut fein schneiden. Zwiebel und Speck klein würfeln.

Fülle rösten: Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Speck darin auslassen. Zwiebel dazugeben und glasig anschwitzen. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.

Kraut garen: Kraut und Kümmel hinzufügen und unter häufigem Wenden kräftig anrösten. Mit Apfelessig ablöschen, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten dünsten, bis das Kraut weich ist und noch etwas Biss hat. Bei Bedarf wenig Wasser zugießen. Zum Schluss offen weitergaren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken und vollständig auskühlen lassen.

Schnittlauchrahm anrühren: Schnittlauch fein schneiden und mit Sauerrahm verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
Für den Teig:

1. Mehl, Wasser, Öl und Salz vermengen und etwa 10 Minuten kräftig kneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Er soll weich sein, aber nicht stark kleben. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl ergänzen.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, dünn mit Öl bestreichen und unter einer angewärmten Schüssel 45–60 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.
3. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf einem leicht bemehlten Strudeltuch dünn ausrollen. Die zweite Hälfte inzwischen zugedeckt lassen.
4. Den Teig über die bemehlten Handrücken legen und von der Mitte nach außen vorsichtig papierdünn ausziehen. Dicke Teigränder abschneiden.
5. Dünn mit zerlassener Butter beträufeln. Auf dem unteren Drittel etwas Semmelbrösel und die Hälfte der vollständig ausgekühlten Kraut-Speck-Fülle verteilen. Seiten einschlagen und mithilfe des Tuches einrollen. Den zweiten Strudel ebenso zubereiten.
6. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Butter bestreichen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–35 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Beim Ausziehen Ringe abnehmen und die Finger leicht anwinkeln, damit keine Löcher entstehen. Der Teig ist dünn genug, wenn das Muster des Strudeltuches durchscheint.