

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Blutwurststrudel, Apfelkren, Topfen, Kraut

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Topfenblätterteig: 300 g Butter, 300 g glattes Mehl, 300 g Topfen (Flüssigkeit abgießen), Salz, 1 EL Zucker.

Für die Blutwurstfülle: 4 Blutwürste, 100 g Sauerkraut, 4 Äpfel, 4 Zweige Majoran, Kümmel (ganz), 1 Ei.

Für den Apfelkren: 1 Stück Kren (ca. 30 g), 1 Apfel, Salz, Cayennepfeffer, 1 TL Kristallzucker, 3 EL Zitronensaft.

Zubereitung

Für den Topfenblätterteig die Butter kleinwürfelig schneiden und mit Mehl, Topfen, Salz und Zucker in einer Rührmaschine bei kleiner Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte 1 cm dick ausrollen und zusammenklappen. 1 Stunde kühl stellen.

Für die Blutwurstfülle die Äpfel in Spalten schneiden. Im Dampfgarer in 5 bis 6 Minuten weich dämpfen. Die Blutwürste schälen und der Länge nach halbieren. Den Teig etwa 5 mm dünn ausrollen. Mit Kraut, Blutwurst, Majoran und Äpfel belegen, einschlagen, mit Ei bestreichen. Mit Teigabschnitten belegen und mit ein wenig Kümmel bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr bei 220 °C Umluft etwa 25 Minuten backen.

Für den Apfelkren Kren und Apfel schälen, fein reiben. Mit Zitronensaft mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
Den Strudel aufschneiden und mit Apfelkren servieren.