

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Kraut-Speckstrudel, Erdäpfel-Sauerrahm-Schaum



1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 8 Personen

2 Strudelblätter, 2 EL Butterschmalz, 50 g Speck (in dünne Streifen geschnitten), ½ Zwiebel (fein gewürfelt), 2 EL Zucker, 1 kg Weißkraut (frisch geschnitten bzw. gehobelt), Salz, Pfeffer, Kümmel, 1 EL Butter (zerlassen), evtl. etwas Gemüsefond.

Für den Erdäpfel-Sauerrahm-Schaum: 2-3 Erdäpfel (mehlig kochende Sorte), ½ Zwiebel, 2 EL Butterschmalz, 125 ml Weißwein, 2 Liter Wasser, Salz, Muskatnuss, 3 EL Sauerrahm.

Außerdem: etw. Butter zum Einfetten, Majoran.

Zubereitung

Für die Strudelfülle das Butterschmalz erhitzen, den Speck anrösten, danach Zwiebel und Zucker zugeben und leicht bräunen lassen. Das Kraut etwas einsalzen und danach hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und, wenn nötig, mit etwas Gemüsefond aufgießen. Etwa 15 Minuten dünsten und danach auskühlen lassen.

Die Strudelblätter auf ein angefeuchtetes Tuch legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Mit der Krautfüllung belegen und mit Hilfe des Tuchs einrollen. Auch außen mit zerlassener Butter bepinseln. Strudel auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Umluft 20 Minuten backen.

Für den Schaum die Zwiebel grob scheiden, ebenso die geschälten und gewaschenen Erdäpfel in grobe Stücke schneiden. In Butterschmalz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser aufgießen, mit Salz und Muskatnuss würzen und ca. 15-20 Minuten kochen. Mit einem Stabmixer fein mixen. Zum Schluss den Sauerrahm mit etwas Wasser glattrühren und in die nicht mehr kochende Suppe (schaumig) einmischen.

Die Strudel portionieren, in tiefen Tellern anrichten, Suppe zugießen und mit Majoran dekorieren.