

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 10.01.2021

Krautstrudel mit Röstzwiebeln

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl (Type 405)
125 ml Wasser, lauwarm
etwas Salz
6 EL Rapsöl
3 EL Butterschmalz

Für die Röstzwiebeln

4 Zwiebeln, ca. 100 g
500 ml Rapsöl
etwas Salz

Für die Füllung

1 Spitzkohl, ca. 500 g
etwas Salz
0,5 Knoblauchzehe
0,5 Bund Schnittlauch
30 g Butter
20 g Mehl
200 g Schmand oder saure Sahne
3 Eier (Größe M)
etwas Pfeffer

Für den Salat

1 Kopf Endiviensalat
40 ml Orangensaft
2 EL Balsamessig, hell
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
4 EL Rapsöl

Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl, Wasser, Salz und 3 EL Öl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. **Für die Röstzwiebeln** die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel oder halbe Ringe schneiden.
4. Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin goldgelb rösten. herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. **Den Spitzkohl** putzen, halbieren, den harten Strunk entfernen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit 2 TL Salz bestreuen und gut verkneten und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Entstehende Flüssigkeit abgießen.
6. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
7. Butter schmelzen. Mehl zugeben, verrühren und kurz anrösten. Schmand zugeben und unter ständigem Rühren etwas einköcheln lassen.
8. Topf vom Herd nehmen und die Eier nach und nach unterrühren. Mit (wenig) Salz und Pfeffer würzen.



9. Schmandmasse mit Kraut, Röstzwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch vermischen und erneut abschmecken.
10. **Den Strudelteig** auf einem leicht mehlierten Küchentuch etwa 2 mm dünn ausrollen und dann ganz dünn über die gesamte Arbeitsfläche ziehen.
11. Den Teig mit dem übrigen Öl bestreichen. Die Krautmasse am unteren Rand gleichmäßig verteilen.
12. Den Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen und die Ränder andrücken (überschüssigen Teig evtl. abschneiden).
13. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butterschmalz schmelzen lassen.
14. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Butterschmalz bestreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.
15. Inzwischen den Salat putzen, abbrausen und im Streifen schneiden.
16. Für das Dressing Orangensaft, Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Öl verrühren. Mit dem Salat mischen.
17. Strudel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Stücke schneiden. Mit dem Salat anrichten und servieren.