

Krautstrudel, ungarischer

In Ungarn haben Strudel eine lange Tradition. Dass ein Strudel nicht unbedingt süß sein muss zeigt dieses Strudelrezept. Er wird als Beilage zu „Ausgebackenem“ Fleisch (paniert) gereicht, oder als Zwischengang.

Zutaten (für 2 Krautstrudel)

Für den Strudelteig

300g Mehl Type 405 (noch besser
doppelt - griffiges Weizenmehl),
1 EL Öl,
1 St. Ei,
1/8 l warmes Wasser,
1 Prise Salz,
1 EL Essig,
125 g zerlassene Butter zum Bestreichen.

Für die Strudel-Füllung

1 St. Weißkrautkopf (ca. 1 kg),
1 Prise Salz,
100 g Fett (Schmalz oder Butter),
1 TL Puderzucker,
200 g Räucherspeck,
1 St. Zwiebel,
1 EL Essig,
gemahlener Pfeffer, Paprika, Kümmel.



Zubereitung

Zuerst den Krautkopf fein hobeln. Das geht am Besten wenn man ihn viertelt und dann mit dem Gemüsehobel fein hobelt und dabei den Strunk übrig lässt. Das Kraut leicht salzen und eine Stunde stehen lassen.

Inzwischen den Strudelteig herstellen :

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehlervertiefung geben.

Das Öl mit einem Esslöffel abmessen und dazu geben.

Das warme Wasser und einen Schuss Essig während dem Rühren mit der Küchenmaschine oder dem Hand – Rührgerät zugeben. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!

Die Krautfüllung vorbereiten :

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Das Fett erhitzen, Puderzucker darin schmelzen, den Speck und die Zwiebel darin anrösten.

Von der Herdplatte ziehen, mit einem Schuss Essig ablöschen, das Kraut zugeben und alles mit Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen. Gut durchmischen und etwa 15 Min. dünsten. Gut auskühlen lassen.

Den Strudelteig in zwei Hälften teilen und jeweils so dünn wie möglich ausziehen. (siehe Rezept Apfelstrudel). Dabei sollte der Strudelteig etwas breiter als das Backblech, aber länger sein. Den Strudelteig mit Butter bestreichen und die Hälfte der Krautfüllung darauf verteilen. Dabei an drei Seiten einen Rand lassen. Mit dem Tuch von der Seite, an der kein Rand ist, aufrollen. Das Backblech mit Backfolie belegen. Den Strudel mit dem Tuch so auf das Backblech heben dass die Naht nach unten kommt. Mit der zweiten Teighälfte genau so verfahren. Die Strudel mit flüssiger Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C und Ober- Unterhitze 30 Min. backen. Zwischendurch nochmals mit Butter bestreichen. Noch heiß servieren.