

Rezept Sauerkrautstrudel mit Blunzen

Zutaten für ca. 5 Personen:

500 g Sauerkraut
300 g Blunzen
300 g Kartoffeln gekocht
1-2 Zwiebeln
150 g geröstete Speckwürfel
1 Ei
Schweineschmalz
Pfeffer
Kümmel
Majoran

Strudelteig:

200 g Mehl glatt
125 ml Wasser lauwarm
1 EL Öl
Prise Salz



Zubereitung:

1.

Strudelteig: Mehl kegelartig auf Arbeitsfläche häufen, oben einen Krater bilden. Salz, Öl nach und nach Wasser begeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig dünn mit Öl bestreichen und zugedeckt ca. ½ Stunde warm rasten lassen.

2.

Schmalz erhitzen und Zwiebel darin anrösten, Sauerkraut zugeben und leicht andünsten. Geschälte Kartoffel in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit etwas Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen und abkühlen lassen zum Schluss Eiklar einrühren.

3.

Ein Tuch mit Mehl bestauben, Teig ebenfalls mit Mehl anstauben und mit dem Nudelholz gleichmäßig ausrollen. Nun den Teig mit dem Handrücken hauchdünn gleichmäßig ausziehen, dabei beide Hände verwenden. Nicht vergessen zum Schluss dicke Ränder abschneiden.

4.

Die abgekühlte Sauerkraut-Kartoffelfülle auf etwa zwei Dritteln der Teigfläche verteilen. Blunzen in Scheiben oder Würfel schneiden und mit dem gerösteten Speckwürfel über die Krautfülle streuen.

5.

Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und Enden gut verschließen. Auf ein befettetes Backblech setzen und mit Eidotter Bestreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 C ca. 20-30 min backen.

Mit Sauerrahmdip und Salat nach Belieben servieren.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!