



Herzhaftes

Krautstrudel mit Zwiebelsoße

Zutaten

für 2 Portionen

für den Strudelteig

250 g Mehl
20 ml Öl
125 ml Wasser (lauwarm)
½ TL Weißweinessig
100 g Butter
Salz

für die Zwiebelsoße

2 Zwiebeln
2 EL Butter
1 EL Mehl
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Thamian
Pfeffer
Salz

für die Krautfüllung

1 Zwiebel
400 g Spitzkohl
100 g Champignons
2 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Strudelteig

Das Mehl, Öl, Wasser, Weißweinessig und Salz zu einem glatten Teig kneten, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Die Butter schmelzen lassen.

Krautfüllung

Zwiebel schälen und fein schneiden. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen fein schneiden. Champignons putzen und fein hacken.

In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen, Zwiebel darin anbraten, Spitzkohl zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Brühe ablöschen und das Lorbeerblatt zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten kochen dann köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Champignons zugeben und anbraten. Das Kraut abschmecken, das Lorbeerblatt entfernen. Gebratene Champignons unter das Kraut mischen.

Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein großes sauberes Geschirrtuch legen. Den Teig noch einmal durchkneten, auf dem Tuchg ausrollen und dann ausziehen. Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln und darauf die Krautfüllung geben.

Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit übriger flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel etwa 30 Minuten bei 175 Grad goldgelb backen.

Zwiebelsoße

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Zwiebeln anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Gemüsebrühe zufügen und alles gut verrühren. Unter Rühren die Soße etwa fünf Minuten köcheln lassen.

en Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und anschneiden. Die Soße dazu servieren.

Brennwert: 4.660 kJ, 1.114 kcal · Zeit: ¾ Stunde