

Sauerkrautstrudel von Brigitte



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Schinkenspeck / Hamburgerspeck | 200 g |
| Blätterteig | 1 Pkg. |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche | 1 Dose(n) / Becher |
| Sauerkraut | 1 Pkg. |
| Kreuzkümmel | 1 Esslöffel |
| iglo 8-Kräuter | 1 Esslöffel |

Zubereitung:

Sauerkraut aus der Verpackung nehmen, waschen und ausdrücken.

Hamburgerspeck in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten und dem Sauerkraut vermischen.

Blätterteig ausrollen, mit der Sauerkrautfülle gleichmäßig belegen und zu einem Strudel zusammenrollen. Diesen im Rohr bei ca. 175°C mittlerer Schiene backen bis er eine schöne braune Farbe hat.

Alternativ zum Strudel kann man auch lauter kleine Täschchen formen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1300-Sauerkrautstrudel-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at