

# Sauerkrautstrudel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerkraut	500 g
Sauerrahm / saure Sahne	100 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	100 ml
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	3 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel

## Zubereitung:

### Strudelteig:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde drücken. Rund um die Mulde etwas Salz streuen. In die Mulde 4 EL Öl geben und mit einer kleinen Gabel mit dem Mehl vermengen. Dann nach und nach 100 ml warmes Wasser untermengen und verkneten bis ein glatter Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst.

Den Teig mit Öl bestreichen und bei Zimmertemperatur etwa eine halbe Stunde in einer mit einem Tuch bedeckten Schüssel rasten lassen.

### Fülle:

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. In einer eigenen Pfanne etwas Butter erhitzen und die fein gehackten Zwiebel darin anschwitzen und mit etwas Kristallzucker karamelisieren. Im Anschluss das gut abgetropfte Sauerkraut zugeben und mitbraten bis es eine leichte Bräunung erhält. Jetzt die angebratenen Kartoffeln zugeben, alle Zutaten gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel abschmecken. Wahlweise kann auch mit Paprikapulver (edelsüß) und Tomatenmark (beim Anbraten des Sauerkrautes zugeben) nachgewürzt werden.

Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Hilfe eines Nudelholzes ausziehen, mit der Fülle belegen, schließen und im Anschluss für etwa 35 Minuten im Rohr backen.

Zum Strudel passt sehr gut in Essig eingelegtes Gemüse oder Krensaucе (200ml Schlagsahne, fein geriebener Kren, Salz, Pfeffer, etwas Suppenwürze gemeinsam erhitzen).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1750-Sauerkrautstrudel.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)