

Krautstrudel von Brigitte



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	2 Esslöffel
Schwarzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	2 Stk.
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	700 Dekagramm
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	100 ml
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Speckwürfel	100 g
Strudelteig	1 Pkg.
Essig	1 Esslöffel

Zubereitung:

Das Kraut fein hobeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin leicht Farbe nehmen lassen. Den Zucker dazu geben und kurz durchrösten, dann die Speckwürfel und das Kraut einrühren und unter Rühren anbraten. Mit der Brühe aufgießen, Knoblauch und Essig dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Unter häufigem Umrühren köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist.

Etwas abkühlen lassen, inzwischen das Backrohr auf 160° Umluft vorheizen.

Den Strudelteig ausrollen und die Krautmasse darauf verteilen, mit einer Gabel leicht andrücken. Etwas Rand frei lassen (unten ca. 3 cm). Den seitlichen Rand einschlagen, den Strudel einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2058-Krautstrudel-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at