



Rotkraut-Strudel

- 1 P. Strudelteig (2 Blätter)
- 1 kg Rotkraut*
- Zwiebel*
- 100 g Walnüsse (im Ganzen)
- Petersilie
- 125 ml Rotwein
- 250 ml Rahm
- 2 Eigelb*
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Öl
- Butter (geschmolzene)

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Portionen.

Kraut vierteln und den Strunk ausschneiden. Kraut in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, gut vermischen und ca. 20 Minuten rasten lassen.

Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Nüsse grob und Petersilie fein hacken. Zwiebel in 2 EL Öl anschwitzen und mit Wein ablöschen. Kraut ausdrücken und zugeben. Topf bis auf einen Spalt zudecken und Kraut weichdünsten (dauert ca. 1/4 Stunde).

Rahm zugießen und das Kraut offen dick einkochen. Kraut vom Feuer nehmen, ein wenig abkühlen lassen. Eigelb, Nüsse und Petersilie unterrühren, Masse auskühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen und mit Butter bestreichen, zweites Strudelblatt darauflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen.

Die Fülle am unteren Teigrand auftragen, seitliche Teigränder einschlagen und den Teig von unten nach oben über die Fülle einrollen.

Strudel auf das Backblech setzen, mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten goldgelb backen.