



## Rotkrautstrudel

### Zutaten:

- 2 Pkg. Strudelteig oder selbstgemachten Strudelteig
- 500 g Blaukraut/Rotkohl
- 40 g brauner Zucker
- Pfeffer
- Salz
- 1 mittlere Zwiebel
- 200 g Speck (Würfel)
- 150 ml Rotwein
- etwas flüssige Butter zum Bestreichen

### Kräutersauce:

- 250 g Sauerrahm
- Saft einer 1/2 Zitrone
- ca. 5 EL Kräuter (gehackt) nach Geschmack
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Das Rotkraut putzen und in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und dem Zucker mischen. 1 Stunde ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit den Speckwürfeln kurz anrösten. Kraut und Rotwein dazugeben

und ca. 20 Minuten dünsten, kräftig abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Die Flüssigkeit abgießen, das Kraut sollte nicht zu nass sein.

Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Strudelblätter auflegen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Krautmasse nun auf dem vorderen Drittel des Teiges verteilen, die Enden einschlagen und einrollen. Auf das Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen - ca. 30 Minuten auf Sicht goldgelb backen.

Kräutersauce:

Den Sauerrahm mit den gehackten Kräutern und dem Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strudel zusammen mit dem Kräuterrahm servieren.

Guten Appetit :-)

TIPP: 2 Birnen kleingeschnitten und ein paar gehackte Walnüsse unter das Kraut gemischt - diese Variation schmeckt auch himmlisch.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung schriftlich genehmigt werden.

Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.