

# KRAUTSTRUDEL

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Teig:

- 1 Packung Strudelteig

### oder:

- 300 g glattes Mehl
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl

### zum Bestreichen:

- Öl
- zerlassene Butter

### Krautfülle:

- 1 mittelgroßer Weißkrautkopf
- 200 g essfertiges Geselchtes / Kasseler
- 1 Zwiebel
- 1 EL Kristallzucker
- Salz
- Pfeffer
- Öl

## Zubereitung:

Für die Krautfülle den Krautkopf vierteln, den Strunk herausschneiden und mit der Krauthobel, dem Alleschneider oder der Küchenmaschine in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, klein schneiden. Geselchtes in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig rösten, Zucker zugeben und schmelzen lassen. Das geschnittene Kraut zur Zwiebel geben und bei nicht zu starker Hitze weichdünsten. Dabei immer wieder umrühren damit nichts anbrennt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach abkühlen lassen.

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Strudelteig gemäß Packungsanleitung vorbereiten oder Mehl, Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und 1 Stunde rasten lassen. Danach auf einem Tuch dünn ausziehen, mit zerlassener Butter bepinseln, mit der abgekühlten Fülle belegen (Ränder freilassen) und mit Hilfe des Tuches einrollen, Enden gut zusammendrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel nochmals mit zerlassener Butter bepinseln und im Ofen 30-35 Minuten backen.

Den Strudel nach dem Backen 5 Minuten abdampfen lassen, in Stücke schneiden und mit Salat und Schnittlauchsauce servieren.