

Kraut Strudel

Zutaten für 6 Portionen:

Topfenblätterteig: 250 g Topfen, 250 g Mehl (glatt und griffig gemischt), 200 g Butter. Dotter zum Bestreichen,

Füllung: 1 kleines Weißkraut Happerl (ca. 1 kg), 1 große Zwiebel, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Kümmel ganz, 1 Esslöffel Kümmel gemahlen, Salz, Pfeffer,

2 große Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Paprikapulver, 1 Kaffeelöffel Balsamico Essig, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 2 Esslöffel gehackte Petersilie

Teig: Topfen in ein feines Sieb geben und abtropfen lassen. Mehl mit kleinen, kalten Butterstücken und einer Prise Salz vermengen und abbröseln (das geht am besten mit den Knethacken des Handrührgeräts), Topfen dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten, In Folie einwickeln und etwa 1 Stunde kühl rasten lassen.

Füllung: Kraut putzen, waschen, vierteln, Strunk herausschneiden, und grob schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in heißem Öl hellbraun rösten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen, Kraut dazugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten „rösten“. Von der Hitze nehmen und mit zerdrücktem Knoblauch, Paprikapulver, Balsamico, Cayennepfeffer, Petersilie, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gedünstetes Kraut in ein großes Sieb geben und auskühlen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, 5 mm dick, zu einem etwa 30X40 cm großen Rechteck auswalken. Ausgekühlte Fülle dick auf zwei Drittel der Teigfläche verteilen, aufrollen und die Enden zusammendrücken. Strudel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen, Dotter mit einem Esslöffel Wasser verrühren und Strudel damit bestreichen,

Im vorgeheizten Rohr etwa 50 Minuten backen (Ober /Unterhitze 20°C, Heißluft 160°C, Gas Stufe 5), Heiß mit Sauerrahm servieren.



photographaphy: b. brasch . foodstyling: b. duregger