

Krautstrudel

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Weißkraut
- Zwiebel
- Speckwürfel (je nach Geschmack)
- Zucker
- Essig
- Kümmel, Salz, Pfeffer, 2-3 Wacholderbeeren
- Sauerrahm/Joghurt
- Schnittlauch

Zubereitung

Kraut halbieren, Strunk entfernen, zuerst in Streifen schneiden und diese dann auf 2-3cm Länge quer schneiden.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden goldbraun anrösten und (je nach Geschmack) Speckwürfel hinzu geben. Anschließend 2 Teelöffel Zucker zugeben und vorsichtig bräunen.

Sauerkraut hinzugeben würzen und unter ständigen Rühren dünsten bis es weich ist. Einen Spritzer Essig und unter Umständen ein wenig Gemüsebrühe begeben.

Nachmals abschmecken. Falls Ihr auch Wacholderbeeren verwendet habt, könnt Ihr diese jetzt aus dem Sauerkraut raus suchen (ich mag es nicht, wenn ich später auf so eine Beere beiße)

Blätterteig ausrollen und sparsam mit Sonnenblumenöl bestreichen. Sauerkraut auf den Teig legen und eine Rolle formen. Der Teig sollte gut überlappen. Anschließend noch einmal mit Öl bestreichen und bei 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten, oder bis der Strudel schön braun ist, ins Backrohr.

Dazu passt sehr gut Sauerrahm oder Joghurt mit viel Schnittlauch.