

Rotkraut-Strudel mit Kräuterrahm



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Das Rotkraut in feine Streifen schneiden, mit einem Teelöffel Zucker und Salz verkneten. 30 Minuten ziehen lassen, die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden, in etwas Öl anbraten.
2. Das Kraut und den Zucker hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Das Kraut ohne Deckel ca. 40 Minuten lang weich köcheln, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnen in kleine Würfel schneiden, die Walnüsse fein hacken und beides zusammen mit den Eidottern unter das Rotkraut rühren. Das Kraut gut abtropfen und auskühlen lassen.
3. Ein Strudelblatt auf ein Geschirrtuch legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Wiederholen, bis alle Strudelblätter aufgebraucht sind.
4. Die Rotkrautfülle auf den oberen Rand verteilen, dabei 5 cm Platz lassen. Die Enden einschlagen und den Strudel einrollen, auf ein Backblech legen und mit der restlichen Butter bestreichen und bei 180 °C ca. 30 Minuten lang backen.
5. Für die Rahmsauce den Sauerrahm mit den Kräutern und Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
6. Den Strudel zusammen mit dem Kräuterrahm servieren.

Tipp:

Essen Kinder beim Rotkraut-Strudel mit, verwenden Sie anstatt des Rotweins einfach Orangensaft.



Quelle:
Aaron Waltl
ichkoche.at

Kochdauer: Mehr als 60 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Beilage , Hauptspeise
Region: Österreich
Eigenschaften: vegetarisch

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Strudel:

- 500 g Rotkraut
- 200 ml Cuvée Barrique
- 50 g Vollrohrzucker
- 2 Schalotten
- 2 Eier
- 2 Birnen (klein)
- 100 g Walnüsse
- 1 Pkg. Strudelteig
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 200 g Sauerrahm
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 4 EL Kräuter (gehackt)
- Salz
- Pfeffer