



## STEIRISCHE KRAUTSTRUDEL

### Zutaten:

Strudelteig (Grundrezept): 250 g glattes Mehl 125 g lauwarmes Wasser 25 g Tafelöl, Prise Salz

Fülle: 1 kg Weißkraut (fein nudelig geschnitten), 50 g Butter, 50 g Zwiebel, 1 EL Zucker Salz, Kümmel, Pfeffer, 1 EL Essig, 200 g Selchfleischwürfel

### ZUBEREITUNG

#### Strudelteig

- Rüsten
- Alle Zutaten für den Strudelteig in der Rührmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, nochmals kurz mit der Hand durchkneten, auf einen bemehlten Teller geben, mit etwas Öl bestreichen, damit die Oberfläche nicht austrocknet
- Rasten lassen - ca 30 Minuten

#### Fülle

- Fein gehackte Zwiebeln mit Zucker in Butter hellbraun rösten
- Kraut und Gewürze begeben, mit wenig Suppe oder Wasser aufgießen und halbgar dünsten
- Überkühlen lassen
- Selchfleisch untermengen (Bei vegetarischer Variante weglassen). Falls die Fülle zu saftig ist, mit Semmelbröseln binden.
- Strudelteig ausrollen und ausziehen
- Teig dünn mit flüssiger Butter bestreichen – dann blättert er beim Backen
- Fülle auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen, seitliche Ränder leicht einschlagen, Strudel straff einrollen
- Mit der „Naht“ nach unten auf das vorbereitete Blech setzen
- Backen bei 160 – 170 °C für ca. 30 -40 Minuten

Tipp: mit Knoblauchsoße servieren!