



## Speck-Krautstrudel

Für 4 Personen reicht der Strudel sicher :-)

### **Zutaten für den Strudelteig:**

- 250 g glattes Mehl
- 125 g lauwarmes Wasser
- 25 g Tafelöl
- Prise Salz

### **Zutaten für die Strudelfülle:**

- 250 g Speck würfelig geschnitten
- 2 Zwiebel fein geschnitten
- 1 Schuss trockener Weißwein
- 250 ml Suppe
- 1 kg Weißkraut fein geschnitten
- Salz und Cayennepfeffer gemahlen
- 2 TL Kümmel gehackt
- etwas zerlassene Butter zum Bestreichen

### **ZUBEREITUNG:**

Für den Strudelteig alle Zutaten am besten in der Rührmaschine mit dem Knethacken zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals kurz mit der Hand durchkneten, auf einen bemehlten Teller geben und mit etwas Öl bestreichen, damit die Oberfläche nicht austrocknet, und mit einem Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort, etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig auf ein bemehltes Tuch legen und mit dem Nudelholz anfangs etwas ausrollen, nun den Teig mit dem Handrücken hauchdünn und gleichmäßig ausziehen. Die dickeren Teigländer können weggeschnitten werden oder aber auch dranbleiben, je nach Belieben. Jetzt den Teig dünn mit flüssiger Butter bestreichen, dann blättert er beim Backen schön.

Speck in einer Pfanne leicht anbraten, Zwiebel hinzugeben und mit rösten. Mit Wein und Suppe ablöschen, Kraut begeben und ca. 30 Min. nicht zugedeckt dünsten, damit die Flüssigkeit langsam eingekocht wird. (Das Kraut fällt zusammen.) Mit Salz, Cayennepfeffer und gehacktem Kümmel würzen. Flüssigkeit ableeren, wenn nötig.

Die Krautfülle am unteren Drittel des Strudelteiges aufbringen, Seitenränder einschlagen und die Strudel mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 35 Min. goldbraun backen.

Mit Salat und einem Sauerrahm-Kräuter Dip servieren.

TIPP: Ihr könnt natürlich auch gekauften Strudelteig nehmen, wenn ihr ihn nicht selbst machen wollt.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**