Nah&Frisch



Manuela Mair User

Karotten-Kraut-Strudel mit Schnittlauchrahm

Hauptspeise Gemüse Österreichisch Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Kraut putzen und den Strunk entfernen. Kraut in dünne Streifen schneiden, Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Butter in einen Topf schmelzen lassen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Kraut dazugeben und 5 Min. andünsten. Erdäpfel, Petersilie und Majoran dazu. Ei und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft abschmecken.

Backrohr auf 200 °C (O/U) vorheizen. Strudelteig mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Brösel bestreuen. Die Krautfüllung entlang einer Längsseite des Teigrechtecks verteilen, dabei etwas Rand frei lassen. Anschließend zu einem Strudel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Auf mittlerer Schiene 30 – 35 Min. knusprig - goldbraun backen. Nach dem Backen in Scheiben schneiden. Für den Schnittlauchrahm den Schnittlauch klein schneiden und mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer verrühren.

Zutaten

Strudelteig:

- 30 dag Mehl
- Salz
- 5-6 Löffel Öl
- 3/16 l lauwarmes Wasser

Weiters:

- 400 g Weißkraut
- 250 g Karotten
- 300 g Erdäpfel (gekocht, vom Vortag)
- Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Majoran
- 1 Ei
- 150 g Crème fraîche
- 2 EL Semmelbrösel
- Schnittlauch
- 250 g Sauerrahm
- 1-2 Prisen Muskat
- Salz, Pfeffer