

WEISSKRAUT-KARTOFFELSTRUDEL MIT ROTER BETE

Schwierigkeit: normal / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Das Bio-Hotel **Rose** hat im Kochbuch **Sinn und Sinnlichkeit** ein ganz besonderes Rezept für einen herzhaften Strudel versteckt, der mit Weißkraut gefüllt und Roter Bete serviert wird!

Foto: Jürgen Schmückling

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

220 gr	Mehl
60 ml	Wasser
30 ml	Sonnenblumenöl
2	Eier
1 EL	Butter
300 gr	Weißkraut
100 gr	Kartoffeln
150 ml	Sahne
circa 3	Knoblauchzehen
	ganzer Kümmel
1 Zweig(e)	Rosmarin
1 TL	Honig



Salz und Pfeffer

500 gr Rote Bete

100 gr Zwiebeln

1 EL Rapsöl

2 Orangen

150 ml Weißwein

400 ml Sahne

1 TL Kreuzkümmel

1/4 Bd frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Strudelteig:

(220g Mehl, 60 ml Wasser, 30 ml Sonnenblumenöl, 1 Ei, Salz)

Aus Mehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Ei sowie etwas Salz einen Strudelteig herstellen und in einer Folie eingepackt ruhen lassen.

Füllung:

(1 EL Butter, 300 g Weißkraut, 1 Ei, 100 g Kartoffeln, 150 ml Sahne, ½ Knoblauch, Kümmel, 1 Zweig Rosmarin, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer)

Für die Füllung schneidet man das Weißkraut in Millimeter große feine Streifen (am besten mit einem Hobel). Butter in einem Topf schmelzen, das Weißkraut hinzugeben und mit Sahne aufgießen, danach zwölf Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

Währenddessen kann man schon mal die Kartoffeln im Dampfdrucktopf garen. Wenn das Weißkraut mit der Sahne cremig eingekocht ist, den Topf zur Seite stellen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken drücken und unter das Weißkraut heben. Die Füllung mit gepresstem Knoblauch, Ei, Kümmel, gehacktem Rosmarin, Honig, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Teig dünn auswellen, die Füllung auf 1/3 des Teiges geben und zusammenrollen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit zerlassener Butter bestreichen und im Backofen bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Rote Bete-Orangengemüse:

(500 g Rote Bete, 100 g Zwiebeln, 1 EL Rapsöl, 1 Knoblauch, 2 Orangen, 150 ml Weißwein, 400 ml Sahne, 1 TL Kreuzkümmel, 1/4 Bund Petersilie, Salz und Pfeffer)

Dann ist es Zeit, das Gemüse zu schälen, die Rote Bete in Würfel und die Zwiebel in kleine Würfel. In einem Topf mit Rapsöl die Zwiebeln erhitzen und goldbraun anbraten. Orangen schälen, die Filets herausschneiden und den Knoblauch fein hacken.

Jetzt alles in die Pfanne mit den goldbraunen Zwiebeln geben, gut vermengen und mit Sahne und Weißwein ablöschen. Alles zusammen auf kleiner Flamme einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Den Koriander in feine Streifen schneiden. Zum Schluss gibst du noch den Kümmel dazu und würzen nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Fertig!