

Zutaten für 1 Strudel: Reicht für ca. 5-8 Portionen

- 120 g Vollkornweizenmehl, fein vermahlen
gesiebt – sonst entstehen beim Ausziehen Löcher
- 1 EL Tafelöl
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 1 SP Zitronensaft, Weißwein
oder Essig
- 1 PR Salz
- Die Fülle:- 40 g Butter
- 80 g Zwieble, kleingewürfelt
- 500 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Essig
Gemüsefond
- 200 g Selchfleisch, kleingewürfelt

Die Teigherstellung:

1. Ausgesiebttes Weizenvollkornmehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Grube machen.
2. Lauwarmes Wasser, Öl, Spritzer Zitronensaft (Weißwein), Salz in die Grube geben und alles gut, ca. 5 Minuten, zu einem glatten geschmeidigen Teig abarbeiten.
3. In ein Schüsslerl mit Öl benetzt geben, mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 30 Minuten "warm" rasten lassen.

Die Fülle zum Strudel:

1. Die in Brunnoise geschnittenen Zwiebeln in Butter gold-gelb rösten, Kraut und Gewürze begeben, mit wenig Gemüsefond oder Wasser aufgießen und halb-gar dünsten.
2. Überkühlen lassen und das Selchfleisch untermengen. Falls die Fülle zu saftig ist mit etwas Semmelbrösel binden.
3. 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 Teigränder können weggeschnitten werden.
4. Jetzt den Teig dünn mit flüssiger Butter bestreichen, dann blättert er beim Backen schön.
5. Nun die Fülle auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen und die seitlichen Ränder leicht einschlagen. Durch das Anheben des Tuches den Strudel straff einrollen und mit Hilfe des Tuches gibt man den Strudel, mit der Naht nach unten, auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben.
6. Mit Butter bestreichen und bei 160 °C zirka 30 Minuten gebacken bis er eine schöne goldbraune Farbe hat.
7. TIPP:
Mit etwas Knoblauchsauce, Salzkartoffel gemischten Salat warm servieren.