

Sauerkrautstrudel mit Paprikacreme

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

Strudelteig(Grund)rezept mit 120 g Mehl

50 g Butter, flüssig
Für die Strudelausfertigung

Fülle. . .eventuell am Vortag herstellen:

40 g Butter
100 g Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten
2 ST Knoblauchzehen, fein gehakt

500 ml Wasser
500 g Sauerkraut(Bio)
Wacholderbeeren,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprikacreme:

30 g Butter
60 g Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten

350 g Paprikaschote, rot – in kleine Würfel geschnitten
250 ml Gemüsfond
100 ml Rahm(Sahne)
2 St. Thymianzweige
Salz, weißer Pfeffer

Herstellung-Strudel:

1. (Am Vortag) Zwiebelwürfel in einem größeren Topf mit Butter anschwitzen, Knoblauch dazugeben gold-gelb angehen lassen.
2. Mit Wasser auffüllen, Kraut (eventuell gewaschen (weil sehr salzig)) dazugeben umrühren, würzen und ca. 35 Minuten köcheln lassen.
3. 10 Minuten vor Ende der Garzeit, etwas zurückschalten – Hälfte der Flüssigkeit abseihen – Kartoffel hineinreiben – umrühren einköcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist – abschmecken und auskühlen lassen.

Der Strudel:

1. Strudelteig auf bemehltem Tuch ausrollen – ausziehen.
2. Mit der Hälfte der zerlassenen Butter 2/3 des Teiges bestreichen – darauf das kalte Sauerkraut verteilen – links-rechts den Teig einschlagen – vorsichtig einrollen.
3. Auf ein Backblech, das mit Backpapier belegt wurde, geben – mit dem Rest der zerlassenen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten – gold-braun backen.

Paprikacreme:

1. In einem Topf die Zwiebel mit Butter anschwitzen – Paprikawürfel kurz mitanschwitzen – mit Gemüsfond und Rahm auffüllen – würzen und 10 Minuten bei mäßiger Hitze weichköcheln lassen.
2. Thymianzweige herausnehmen und mit einem Mixer fein pürieren – event. durch die flotte Lotte treiben und abschmecken.

- Den Sauerkrautstrudel vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- Mit Paprikacreme und Salzkartoffeln anrichten.

