

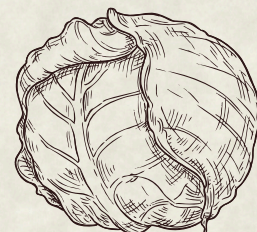


NOVEMBER



Krautstrudel

mit Äpfeln und Walnüssen



ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- 200 g Mehl
 - 1/8 l lauwarmes Wasser
 - 1 EL Öl, 1 Ei und Salz
 - 150 g Äpfel geschält
 - 100 g Karotten
 - 150 g Kartoffeln gekocht
 - 40 g Walnüsse
 - 350 g Weißkraut
 - 1 TL Paprika edelsüß
 - 1 TL Kümmel
 - Majoran, Pfeffer
 - 100 g Speckwürfel
 - 50 g Öl
 - etwas Butter
- Mehl, Wasser, Öl, Ei und ca. 1/2 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, mit Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min bei Zimmertemperatur rasten lassen.
 - Äpfel und Karotten grob raspeln, Walnüsse grob hacken und Weißkraut fein nudelig hobeln.
 - Kraut, Äpfel und Karotten mit Paprikapulver, Kümmel, Pfeffer, Salz und etwas Majoran andünsten.
 - Währenddessen die Speckwürfel knusprig in einer Pfanne anbraten und beiseite stellen.
 - Gekochte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, gemeinsam mit dem Speck unter die Kraut-Mischung heben und gut abschmecken.
 - Strudelteig halbieren - auf einem bemehlten Strudeltuch ausrollen und dann mit dem Handrücken nach außen ziehen, bis der Teig sehr dünn ist.
 - Dicke Ränder wegschneiden. Die Hälfte der Krautfülle auf dem Teig verteilen, Ränder seitlich einschlagen und eng einrollen.
 - Strudel mit zerlassener Butter großzügig einstreichen und bei 190° C 20-25 Minuten im Rohr backen!



Dieses und weitere Rezepte
unserer
Direktvermarkter findet
ihr auf unserer Website
naturpark-bauernland.at/rezepte