

Krautstrudel mit heißen Grammeln

Zutaten für 1 Strudel

Strudelteig

180 g Mehl glatt

1 kleines Ei

1/2 TL Salz

30 ml Öl

ca. 70 ml Wasser/Milch Gemisch

1 kg Weißkraut

1 Zwiebel

Öl

Salz, Pfeffer

150 g Grammeln

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz, Majoran

Zubereitung

Strudelteig

- Mehl, Ei, Salz, Öl und lauwarmes! Wasser/Milch Gemisch in eine Rührschüssel geben und verkneten. Wichtig ist, dass der Teig gut durchgeknetet ist. Das - und die Wärme - ist wesentlich dafür, dass sich der Teig später gut ausziehen lässt, d.h. wenn alle Zutaten vermengt sind noch weitere 5 Minuten gut durchkneten. Der Teig soll sich von der Schüssel lösen und seidig glänzend sein.
- Je nachdem, ob man später ein oder zwei Strudeln zubereiten möchte, den Teig nun entsprechend ganz lassen oder in zwei Teile teilen. Laibchen formen und rund schleifen. Mit Öl bestreichen und ein vorgewärmtes Geschirr darüberstülpen. Der Teig sollte auf keinen Fall auf einer kalten Steinplatte oder Nirostaplatte abgelegt werden, da die Wärme für die Weiterverarbeitung entscheidend ist. Ich lasse den Teig auch gerne am Fenster rasten, wenn die Sonne hereinscheint oder schalte das Backrohr auf 40°C ein und lasse ihn hier rasten.
- Ca. eine halbe bis dreiviertel Stunde rasten lassen.

Füllung

- Kraut halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Zwiebel schälen, ebenfalls in feine Streifen schneiden, Öl in einen Topf geben, erhitzen und Zwiebel glasig dünsten.
- Kraut hinzufügen, würzen (wer mag kann auch Kümmel hinzufügen) und weich dünsten.
- Auskühlen lassen.

Krautstrudel

- Strudelteig auf einem bemehlten Tuch rechteckig auswalken und dann mit den Händen gleichmäßig so dünn wie möglich ausziehen.
- Das gedünstete Kraut auf 3/4 des Teiges verteilen und die restliche Fläche mit zerschmolzener Butter bestreichen.
- Den Strudel mit Hilfe des Tuches, mit der gefüllten Seite beginnend, gleichmäßig einrollen (das gelingt am leichtesten, wenn man das Tuch schön straff hält) und auf ein mit Butterpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 35-40 Minuten backen.

Heiße Grammeln

- Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden, Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Grammeln, Zwiebel und Knoblauch in eine Pfanne geben, erhitzen und durchrösten. Mit Salz und Majoran würzen.

Die Krautstrudel portionieren und mit den heißen Grammeln anrichten.