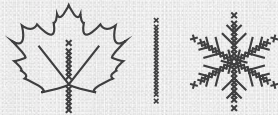


Würziger Rotkraut- Strudel mit Schafskäse



Sei amol g'miasig!

G'MIASIGES REZEPT VON BIRGIT KOGLER

ZUBEREITUNG

30 min

Zutaten

FÜR 1 STRUDEL

- 1 Pkg. Strudelteig
- 1 kleinen Rotkrautkopf (das sind ca. 500 g)
- 2 EL Rapsöl
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 EL Kristallzucker
- 1 Schuss Essig
- Gewürze: jodiertes Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, 1 Prise Zimt
- 150 g gewürfelter Schafskäse
- 2 EL Vollkornsemmelbrösel
- zusätzliches Rapsöl zum Bestreichen

Zubereitung

- 1 Für die Fülle das Rotkraut waschen und fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, gehackte Zwiebeln darin anbraten, Zucker zugeben und warten bis er braun wird und karamellisiert. Rotkraut und Essig zugeben und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten.
- 2 Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen, mit Öl bestreichen, zweites Strudelblatt darauflegen und ebenfalls mit Öl bestreichen. Unteres Teigdrittel mit Semmelbrösel bestreuen.
- 3 Abgekühltes Rotkraut gut würzen und auf den Strudelblättern verteilen, Schafskäse darüber geben. Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4 Strudel ca. 30 Minuten knusprig backen.

Tipps

Ein Kräuter-Joghurt Dip (Joghurt, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, gehackte Kräuter) rundet den Strudel ab.