

WIRSING-KARTOFFEL-STRUDEL



Öfter mal was Neues: Mit der deftigen Kohlsorte passt unser gerollter Wirsing-Kartoffel-Strudel nicht nur perfekt zur kalten Jahreszeit sondern gibt euch auch die Möglichkeit die beiden Gemüsesorten abseits der Standardrezepte zu probieren.



Schwierigkeitsgrad
Mittel



Arbeitszeit
90 Minuten



Anlass
Hauptgericht



Zutaten für 1 Strudel:

Für den Strudelteig

- 300 g Dinkel-Vollkornmehl
- 0.5 TL Meersalz
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 50 ml biozentrale natives Olivenöl Extra
- 3 EL biozentrale natives Olivenöl Extra

Für die Füllung

- 1 kg Wirsing
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 EL Weißwein
- 100 ml biozentrale Gemüsebrühe ohne Hefezusatz
- 150 g Crème fraîche
- Salz & Pfeffer

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

WIRSING-KARTOFFEL-STRUDEL

Zubereitung

1. Für den Strudelteig das Mehl mit dem Salz vermischen, Wasser und Olivenöl hinzugeben und mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwas Wasser hinzugeben, falls der Strudelteig zu trocken ist. Den Teig, mit einem feuchten Tuch bedeckt, bei Zimmertemperatur eine Stunde ruhen lassen.
2. Den Wirsing waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, würfeln und anschließend zusammen mit den Schalotten in etwas Olivenöl in einem großen Topf anbraten.
4. Den Wirsing dazugeben und weitere 5 Minuten braten.
5. Mit Weißwein ablöschen, die Gemüsebrühe dazu geben und ca. 3 Minuten verkochen lassen. Die Crème fraîche unter die Füllung heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung abkühlen lassen.
6. Den Strudelteig mit einem bemehlten Nudelholz dünn ausrollen. Anschließend rechteckig zuschneiden.
7. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Olivenöl auf die Ränder pinseln und den Strudel zusammenrollen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 45-50 Minuten backen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!