

# TIROLER SPECK-KRAUT-STRUDEL



## Für den Teig:

150 g Mehl  
1 L Öl oder Butter  
 $\frac{1}{2}$  l Salz  
125 ml lauwarmes Wasser

## Für die Füllung:

1 Kopf Weißkraut (ca. 600 g)  
2 Zwiebeln  
100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel  
50 g Butter  
1 TL Zucker  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Kümmelsamen  
2 Knoblauchzehen fein gerieben  
100ml Weißwein

## Zudem:

Mehl für die Arbeitsfläche  
zerlassene Butter zum Bestreichen

1. Für den Tiroler Speck-Krautstrudel zunächst das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen. Öl oder Butter, Salz und lauwarmes Wasser dazugeben. Nur so viel Wasser nehmen, dass sich ein elastischer und glatter Teig kneten lässt. Den Teig halbieren und zu Kugeln formen. Unter einer angewärmten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung das Weißkraut waschen, den Strunk und die groben Rippen entfernen, vierteln und sehr fein schneiden oder am besten hobeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Butter erhitzen, Zwiebeln und Feine Speckwürfel darin leicht anbraten. Weißkraut untermischen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und zerstoßenem Kümmel würzen. Weißwein und eventuell ein wenig Wasser zugeben. Zugedeckt bei niedriger Hitze eine Viertelstunde dünsten und danach abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die beiden Portionen Strudelteig sehr dünn ausrollen. Auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten und das Weißkraut darauf verteilen. Den Strudelteig an den Seiten einschlagen, dann die beiden Strudel mithilfe des Küchentuchs aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zu guter Letzt mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 30 Minuten bei 200 °C backen.