

TIROLER SPECK-KRAUT-STRUDEL



Für den Teig:

150 g Mehl
1 L Öl oder Butter
½ 1 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.