

Blutwurststrudel mit Sauerkraut und Kümmel

Zutaten für 10 Personen

0,1kg Zwiebeln, in Würfeln

0,1 Kg Dörrfleisch, in Würfeln

0,1 kg Schweineschmalz

1,2 Sauerkraut, roh, kurz geschnitten

Salz, Pfeffer, Kümmel ganz

0,2 l Gemüsebrühe, fertig gekocht

Lorbeerblatt, Nelken, Pimentkörner

50 g Kartoffeln, roh oder Kartoffelpüree-Pulver

0,5 kg Strudelteig, TK fertig,

1 St Ei,

50 ml Sahne, 30 %

0,8 Kg Blutwurst, ohne Haut

Majoran, frisch

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und das Dörrfleisch in Schweineschmalz anbraten, das etwas klein geschnittene Sauerkraut dazugeben.

(Besser beim Aufschneiden des Strudels)

Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen dann mit etwas Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen.

2. Lorbeerblatt, Nelken, Pimentkörner in ein Teeei geben, in das Sauerkraut geben, dann ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen

3. Wenn das Sauerkraut fertig ist wird das Teeei entfernt und mit rohen geriebenem Kartoffeln oder Püree Pulver abgebunden, auf ein Blech zum Abkühlen schütten.
4. Den Strudelteig auf einem Hand-Tuch ausziehen, mit dem Vollei-Sahne bestreichen, mit dem gut ausgekühlten abgebundenen Sauerkraut belegen.
5. Die Blutwurst in Streifen schneiden, auf das Sauerkraut legen, mit frischem Majoran betreuen, zusammenrollen, auf ein Backblech geben und mit dem Rest des Vollei-Sahne bestreichen, mit einer Gabel kleine Löcher in den Strudelteig stechen. (**siehe Gartipp**)
6. Bei 150 °C 30 Minuten im Backofen backen, anschließend ruhen lassen.
7. Den Blutwurststrudel mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden, auf einen Saucenspiegel (**Beilagenempfehlung**) anrichten.



Serviervariationen und Beilagenempfehlung

- Austausch der Füllung: mit Waldpilze, Saisongemüse, Kürbis, Spinat.
- Auf Saucenspiegel anrichten: Tomate, Kräuter, Bratenjus.



Küchentipp

- Anstatt Weizenmehl einen Teil Roggenmehl (ist vollwertiger, aber der Teig ist fester) zu verwenden.
- Strudelteig mit blanchierten Spinat oder Mangoldblättern belegen (schönere Optik beim Aufschneiden).



Tipp zur Gartechnik

- Vor dem Backen des Strudels mit einer Gabel Löcher in den Teig geben (Luft kann besser entweichen).

Allergenenkennzeichnung

Weizen (A1), Ei, (C),Milch (G)

Beachten sie die Zutaten in der Gemüsebrühe

Geschälte Convenience-Kartoffeln können Sulfite (L) enthalten geschwefelt

Diät-Eignung

- Vollkost
- Vegetarische Kostformen (Ohne Schweineschmalz dafür Rapsöl, Ohne Blutwurst)

