



Grünkohl-Wirsing-Strudel

Der Strudel ist herrlich luftig und sein Innenleben ist cremig, gemüsig und zart. Besser kann man Wintergemüse nicht verpacken. Nachdem der Strudel kross und dampfend aus dem Ofen kommt, wird er mit zitronigem Rahm aufgebrezelt.

Den Grünkohl in gut gesalzenem Wasser blanchieren, dann in kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen, auf ein Geschirrhandtuch geben und gut trocken tupfen. Danach fein hacken. Kürbis klein schneiden, in Butter leicht anschwitzen. Wirsing in schmale Streifen schneiden, blanchieren, ebenfalls trocken tupfen und noch etwas feiner hacken. Wirsing in Butter, besser noch in Nussbutter, mit den Schalotten und dem Knoblauch angehen lassen. Das Kassler in Würfelchen schneiden und mit den Gemüsen, Frischkäse, der Hälfte des geriebenen Berg-Käses, Zitronenabrieb, Haselnüssen und Aprikosen gut vermengen. Mit Piment d`Espelette, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Beiseitestellen.

Den Teig auspacken, danach mit einem befeuchteten Küchentuch bedecken, damit er nicht austrocknet und brüchig wird. Vier der Teigblätter nach und nach



mit reichlich warmer Butter bestreichen und leicht versetzt übereinander platzieren. Das untere Drittel der Teigplatten mit der Füllung bestücken, dabei die seitlichen Ränder frei lassen. Diese zum Aufrollen nach innen klappen, damit die Füllung an Ort und Stelle bleibt. Den Teig nach oben hin aufrollen und zuletzt den nicht belegten Teig am oberen Ende nochmals mit Butter bepinseln. Die Rolle mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier aus-

Tipp: Bei Bedarf zwei oder mehrere Teigrollen anfertigen. Die Menge der Füllung dementsprechend aufstocken. Man kann die Rollen sehr gut einfrieren und frisch aufbacken.

gelegtes Blech legen und komplett mit flüssiger Butter bepinseln. Restlichen Reibekäse aufstreuen.

-2-

Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Dabei den Bräunungsgrad im Auge behalten. Auf dem Gitter leicht auskühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer, besser noch mit einem elektri-

schon Messer (altmodisch, jedoch äußerst nützlich!) in dicke Scheiben schneiden.

Mit einem Klacks Schnittlauch-Rahm servieren.

Zutaten

Für 4 Portionen (bei Bedarf auch mehr)

Menge	Zutat
1 Packung	Yufkateig (ersatzweise Strudelteig)
2 bis 3 EL	Butter (geschmolzen)
2 gute Hand voll	abgezupfte Grünkohlblätter (ohne Strünke)
¼ Hokkaido (klein)	fein gewürfelt
¼ Wirsing (klein)	fein geschnitten
2	Schalotten (geachtelt, fein geschnitten)
2	Knoblauchzehen (fein geschnitten)
6 EL	geräuchertes Kassler (gewürfelt)
2 EL	Pinienkerne (leicht geröstet)
2 EL	gehackte Haselnüsse (leicht geröstet)
8 EL	Bergkäse (z. B. Gruyère oder Appenzeller)
2 EL	Frischkäse (z. B. „Exquisa“)
1	Ei
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
½ TL	Piment d’Espelette
6 - 8	getrocknete Aprikosen (fein geschnitten)
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Die Dip-Sauce
1 Becher	Sauerrahm
2 EL	Crème fraîche
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
½ Bund	Schnittlauch