

Kohl-Strudel

12 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)
100 g heiße Butter

Zum Vorbereiten:

2 altbackene Semmeln
Milch

Kohl-Füllung:

2 EL Speiseöl
1 fein gehackte Zwiebel
700 g in Streifen geschnittener Kohl

Fleisch-Füllung:

700 g gemischtes Faschiertes
80 g Mettwurst
100 g fein geschnittene Bratwurst
1 Ei (Größe M)
1 EL Senf
125 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Majoran
Paprikapulver
Thymian

1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit Butter bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt darauf geben und mit Butter bestreichen. Den Vorgang mit den übrigen Strudelteigblättern wiederholen.

2 Zum Vorbereiten:

Zum Vorbereiten die Semmeln klein schneiden und in Milch einweichen.

3 Kohl-Füllung:

Für die Kohl-Füllung Öl erhitzen, Zwiebeln und Kohl darin weich dünsten und abkühlen lassen.

4 Fleisch-Füllung:

Für die Fleisch-Füllung Milch-Semmeln etwas ausdrücken und mit Faschiertem, Mettwurst, Bratwurst und Ei in eine Schüssel geben und vermischen. Senf und Crème fraîche dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

- ## 5
- Die Fleisch-Füllung auf den Strudelteigblättern so verstreichen, dass ein ca. 5 cm breiter Rand frei bleibt. Die Kohl-Füllung darauf verteilen. Die Seitenränder nach innen einschlagen. Mithilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Strudel mit Butter bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33