

# Kartoffel-Sauerkraut-Strudel mit Rote-Bete-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

500 g Kartoffeln	250 g Sauerkraut	4 Platten Strudelteig
1 Ei	100 g Butter	1 TL Kümmelsamen
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

**Für den Rote-Bete-Salat:**

4 Knollen vorgeg. Rote Bete	1 rote Zwiebel	100 g Walnusskerne
50 g Gorgonzola	6 cl Kürbiskernöl	4 cl Himbeeressig
1 Bund Schnittlauch	Salz	

**Für den Strudel:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in kleine Sträußchen zupfen.

Kartoffeln und Sauerkraut mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen, zur Kartoffelmasse geben und die Masse damit binden. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einem Topf auslassen. Strudelteig auslegen und mit zerlassener Butter bestreichen. Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen, mit Kümmel würzen, Petersiliensträußchen in die Masse drücken, alles mit Butter beträufeln und einrollen. Ränder gut festdrücken und komplett mit zerlassener Butter bestreichen. Strudel auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

**Für den Rote-Bete-Salat:**

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rote Bete reiben und mit gewürfelter Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Walnusskerne dazugeben. Mit Kürbiskernöl und Himbeeressig abschmecken.

Gorgonzola klein schneiden, zur Rote Bete geben und alles gut durchschwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben, schwenken und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. Januar 2021