

Kraut-Strudel mit Kürbis-Paprika-Sauce

Für 4 Personen

Für die Strudel:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
1 kl. getr. rote Chilischote	2 EL Öl	mildes Chilisalz
400 g Spitzkohl	Zucker	100 ml Gemüsebrühe
1 EL Petersilienblätter	gemahlener Kümmel	1 Msp. Zitronen-Abrieb
70 g braune Butter	2 EL geschälte gemahlene Mandeln	$\frac{1}{2}$ Apfel
12 Strudelteigblätter	1 TL ganzer Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz

Für die Sauce:

1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Korianderkörner	1 TL Pimentkörner
$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Zimtsplitter	1 rote Paprikaschote	150 g Hokkaido-Kürbis
$\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe	1 fein gerieb. Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kurkuma
$\frac{1}{4}$ TL Räucherpaprika	40 g kalte Butter (in Stücken)	Salz

Für die Strudel die Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser mit Lorbeerblatt und Chili 8 bis 10 Minuten fast weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, Chili und Lorbeerblatt entfernen. In einer Pfanne in 1 EL Öl anbraten, mit Chilisalz würzen.

Den Kohl putzen, entstrunken, waschen und in dünne Streifen hobeln.

Einen großen Topf erhitzen, das Kraut hineingeben, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Die Brühe dazugießen, alles mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 10 bis 15 Minuten dünsten, dabei öfter umrühren. Petersilie dazugeben, mit 1 Prise Kümmel, Zitronenschale, Chilisalz und 1 bis 2 EL Butter würzen. Die Flüssigkeit ggf. abgießen, Mandeln untermischen, das Kraut abkühlen lassen.

Den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Die Viertel in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm große Würfel schneiden. Das Kraut mit Kartoffeln und Äpfeln mischen, bei Bedarf nachwürzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die übrige braune Butter zerlassen.

Je 1 Strudelblatt auf ein Küchentuch legen und mit zerlassener brauner Butter bestreichen, mit einem zweiten Strudelblatt belegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und mit einem dritten Blatt belegen.

Ein Viertel der Krautfüllung in der Mitte als Rechteck (etwa 6 x 12 cm Größe) auf dem Teig verteilen. Den Teig über der Füllung zusammenklappen, die seitlichen Enden aufeinanderdrücken und bis auf etwa 1 cm abschneiden. Übrigen Teig und Füllung ebenso zu 3 Strudeln verarbeiten. (Die Strudel vor dem Braten nicht zu lange liegen lassen, sonst weichen sie durch. Am besten während der Wartezeit auf ein sauberes Küchentuch legen.) Für die Sauce Pfeffer-, Koriander- und Pimentkörner sowie Zimt in eine Gewürzmühle füllen. Die Paprika längs halbieren, entkernen und waschen, mit dem Sparschäler schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Kürbis waschen und die Kerne mit einem Löffel entfernen, das Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. 6. Kürbis und Paprika mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten weich garen.

Knoblauch, Kurkuma und Räucherpaprika hinzufügen, mit wenig Mischung aus der Gewürzmühle würzen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die kalte Butter unterrühren, die Sauce mit Salz würzen und bei Bedarf noch etwas nachwürzen. Zum Servieren eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und jeweils etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Strudel zuerst auf der Naht bei milder Hitze anbraten, dann wen-

den und auf der anderen Seite braten, zuletzt auch an den Seiten etwas braten. Die Oberseite mit der übrigen braunen Butter bestreichen und mit dem ganzen Kümmel und Meersalz bestreuen. Warm halten.

Die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, die Krautstrudel schräg halbieren und daraufsetzen. Nach Belieben mit Salatblättern oder essbaren Blüten garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Juni 2020