

Gemüse-Strudel mit Senf-Dip

Für 4 Personen:

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550 125 ml Wasser, lauwarm Salz
3 EL Rapsöl 60 g Butter

Für die Füllung:

300 g Champignons 300 g Karotten 300 g Petersilienwurzeln
180 g Lauch 2 Knoblauchzehen 4 EL Rapsöl
Pfeffer Salz Wacholder, gemörsert
150 g Emmentaler 100 g Röstzwiebeln, gekauft 1 Bund Petersilie
2 EL Semmelbrösel 2 EL Röstzwiebeln, gekauft

Für den Senf-Dip:

200 g Schmand 2 EL Senf, körnig 1 EL Senf, scharf
Honig Salz Pfeffer

Für den Teig Mehl, Wasser, Salz und Öl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Karotten, Petersilienwurzeln schälen, abbrausen, trocknen. Wurzeln längs halbieren, schräg in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Lauch putzen, längs halbieren und abbrausen. Lauch in 1 cm breite Halbringe schneiden.

Knoblauch abziehen und hacken.

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Wurzeln portionsweise darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Wacholder würzen und beiseitestellen.

Pilze in 2 EL Öl ebenso 2 min. anbraten. Lauch zugeben, 2 min. braten. Knoblauch zugeben, mit Pfeffer, Salz würzen. Wurzeln untermischen und alles etwas abkühlen lassen.

Emmentaler reiben, Petersilie abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Gemüsemischung evtl. etwas abtropfen lassen. Mit Semmelbröseln, Petersilie, Röstzwiebeln und Käse mischen.

Den Strudelteig auf einem leicht mehlierten Küchentuch etwa 2 mm dünn ausrollen und dann ganz dünn über die gesamte Arbeitsfläche ziehen.

Die Füllung auf der unteren Hälfte gleichmäßig verteilen, dabei eine Rand, ca. 1 cm frei lassen.

Den Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen und die Ränder andrücken.

Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Strudel mit der flüssigen Butter bestreichen.

Strudel auf der mittleren Schiene, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (nach ca. der Hälfte der Backzeit auf 180 Grad herunterschalten) ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen für den Senf-Dip Schmand, beide Senfsorten, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.

Strudel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit dem Senf-Dip anrichten und servieren.

Tipp: Röstzwiebeln selbst zubereiten ist ganz einfach: 2-3 Zwiebeln abziehen und in Würfel oder dünne Spalten schneiden. 200 ml Rapsöl erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Strudel sind 2 EL Röstzwiebeln vorgesehen.

Wer Röstzwiebeln liebt, kann auch gerne 3 oder 4 EL Röstzwiebeln zugeben.

Übrige Röstzwiebeln halten sich luftdicht verschlossen ca. 1-2 Wochen.

Rainer Klutsch am 15. November 2023