

# Sauerkraut-Strudel mit Speck-Soße

## Für 4 Personen

### Für den Strudelteig:

250 g Mehl	20 ml Öl	ca. 1/8 l Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	80 g flüssige Butter
Mehl		

### Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	200 ml trockener Weißwein
300 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdr. Wacholderbeeren	Pfeffer	

### Für die Soße:

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie		

Mehl, die Hälfte des Öls, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Für das Sauerkraut Schalotten schälen, fein schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdunstet ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen.

Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter einpinseln und darauf das gekochte Sauerkraut geben. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren, Speck zugeben und unter Rühren die Soße ca. 6 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Soße mischen.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Dezember 2010