

Wirsingstrudel mit Speck

Für 4–6 Portionen

200 g Mehl plus 1 El Mehl	50 g feiner Nudelgrieß	2 Eigelb (Kl. M)
1 Ei (Kl. M)	2 El Olivenöl	Salz
800 g Wirsing	100 g durchwachsener Speck	20 g frischer Ingwer
3 El Öl	300–400 ml Hühnerbrühe	4 Stiele Thymian
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Tl Fenchelsaat
250 ml Schlagsahne		

200 g Mehl und Grieß mischen, 2 Eigelb, 1 Ei, Olivenöl, 1 Prise Salz und 4 El kaltes Wasser zugeben, erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden. Speck würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin mit wenig Farbe anbraten. Speck zugeben und kurz mitbraten. Salzen und den Ingwer zugeben. Mit Brühe ablöschen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. offen schmoren. Mit 1 El Mehl bestäuben und unterrühren. Sahne zugießen und erneut aufkochen. Weitere 5 Min. schmoren.

Wirsing in einem Sieb abgießen, dabei den Schmorsud auffangen. Wirsing lauwarm abkühlen lassen.

Nudelteig auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig über dem Wirsing aufrollen.

Die Rolle in 3–4 cm breite Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Ø) setzen. Den aufgefangenen Schmorsud mit Salz abschmecken und zu den Strudelscheiben gießen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 40 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Mit der Tomatensauce servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013