

Rezept

Strudel mit Blut- und Leberwurst

Ein Rezept von Strudel mit Blut- und Leberwurst, am 23.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
½ EL Butterschmalz	100 g Sauerkraut
1 Lorbeerblatt	400 g rohe Leberwurst (möglichst schlachtfrisch)
400 g rohe Blutwurst (möglichst schlachtfrisch)	Salz
Pfeffer	½ TL Kümmelsamen
2 säuerliche Äpfel	1 kleines Bünd Schnittlauch
einige Blätter Sauerampfer (nach Belieben)	1 - 2 TL Essig
1 Pck. Strudelteig oder Filoteig (10 Blätter)	2 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch in sehr kleine.

2. In einem Topf das Butterschmalz zerlassen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig andünsten. Das Sauerkraut und Lorbeerblatt dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dünsten.

3. Die Leber- und Blutwürste an jeweils einem Ende aufschneiden und die Wurstmasse mit den Fingern aus der Pelle direkt in den Topf zum Sauerkraut streifen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kümmel in einem Mörser kurz anstoßen und ebenfalls dazugeben. Alles gut miteinander vermischen.

4. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Schnittlauch und, falls vorhanden, auch den Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden. Mit den Äpfeln ebenfalls in den Topf geben. Die Wurst-Kraut-Füllung abschmecken, eventuell mit etwas Essig abrunden. Sie soll frisch schmecken und von der Konsistenz her feucht glänzend, nicht nass sein. Das Lorbeerblatt entnehmen und entsorgen.

5. Den Backofen auf 220° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für 4 kleine Strudel auf der Arbeitsfläche je 2 - 3 Blätter Strudel- oder Filoteig aufeinanderlegen.

6. Nacheinander jeweils ein Viertel der Füllung auf jedem Teigblätterstapel länglich verteilen, dabei unten ein Drittel sowie rechts und links je einen kleinen Streifen Teig frei lassen. Teigblätter zu einem Strudel aufrollen, Enden rechts und links einschlagen. (Oder einfach aus allen Teigblättern und der gesamten Füllung einen großen Strudel füllen und formen.)

7. Die Strudel mit den Nähten nach unten nebeneinander auf das Backblech setzen. Die Eigelbe verquirlen und die Strudel dünn damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. knusprig backen (beim großen Strudel die Backzeit um ca. 10 Min. verlängern).