

Rezept

# Sauerkrautstrudel mit Fisch und Sauerrahm

Ein Rezept von Sauerkrautstrudel mit Fisch und Sauerrahm, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>2 EL</b> Öl	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>500 g</b> Sauerkraut	<b>1 dünne Stange</b> Lauch
<b>400 g</b> Saibling- oder Zanderfilet	<b>1 TL</b> Kümmelsamen (nach Belieben)
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>1 TL</b> Apfeldicksaft
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>ca. 50 g</b> zerlassene Butter	<b>300 g</b> saure Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz mischen. Das Öl, das Ei und ca. 80 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles kräftig kneten, bis ein glatter, geschmeidiger und seidig glänzender Teig entsteht. Falls nötig, etwas Wasser dazugeben. Falls der Teig an den Händen klebt, etwas mehr Mehl unterarbeiten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Butterbrotpapier wickeln und ca. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Dafür in einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser abgießen. Den Teig im Papier in den Topf geben und den Deckel auflegen.
3. Inzwischen für die Füllung das Sauerkraut abtropfen lassen und mit einer Gabel locker zerpfücken. Vom Lauch die Wurzel und welke grüne Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. In feine Streifen schneiden. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und klein würfeln. Das Sauerkraut locker mit Lauch und Fisch mischen, die Füllung mit Kümmel nach Belieben und mit Paprika, Apfeldicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig halbieren, eine Hälfte zuerst mit dem Nudelholz auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen, dann über den Handrücken sehr dünn ausziehen.
5. Eine längliche ofenfeste Form, in der beide Strudel nebeneinander Platz haben, fetten oder das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen und mit der Hälfte der Sauerkrautmischung belegen. Die Hälfte der sauren Sahne in Klecksen darauf verteilen. Die Teigränder rundherum ca. 1 cm breit nach innen über die Füllung klappen, den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen und in die Form oder auf das Backblech gleiten lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

6. Den zweiten Strudel ebenso zubereiten und danebenlegen. Die Strudel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Kurz ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.