

Rezept

Strudel mit Krautfüllung

Ein Rezept von Strudel mit Krautfüllung, am 10.06.2026

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl

2 EL Sonnenblumenöl

1 Ei (M)

Mehl zum Arbeiten

2 Prisen Salz

1 EL Weißweinessig

2-3 EL Butter

Für die Füllung

1 Weißkohl (ca. 1 kg)

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

Pfeffer

150 g Schmand

2 Zwiebeln

250 g durchwachsener Räucherspeck

Salz

1 TL Kümmelsamen

frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße für 4-6 Personen (2 Strudel von je ca. 30 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

- Für den Teig Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. 1 ½ EL Öl, Weinessig, das Ei und ca. ½ l lauwarmes Wasser dazugeben und alles zügig mit einem Holzlöffel vermengen, dann mit der Hand kräftig zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Den Teig halbieren, zu zwei Kugeln formen, mit übrigem Öl bepinseln und auf einen Teller legen. Einen großen Topf kurz auf der Herdplatte erhitzen, anschließend über den Teller stülpen. Den Strudelteig ca. 30 Min. unter dem warmen Topf ruhen lassen.
- Inzwischen für die Füllung den Kohl sechsteln, waschen, putzen und den Strunk herausschneiden. Kohlstücke quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls in Würfelchen schneiden. Butter in einer hohen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten, Speck dazugeben und bei mittlerer Hitze braten, bis er gerade zu bräunen beginnt. Kohl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und unter Rühren 4-5 Min. braten – der Kohl darf ruhig leicht bräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Butter für den Teig schmelzen. Ein großes Küchentuch auf der Arbeitsfläche glatt auslegen, dünn mit Mehl bestäuben. 1 Teigkugel mittig darauflegen und mit den Händen zu einem Rechteck drücken, dann mit einem Nudelholz so dünn wie möglich rechteckig ausrollen. Dabei immer wieder mit den Händen an den vier Ecken in Form ziehen. Zuletzt mit beiden Händen unter den Teig fahren und mit den Handflächen vorsichtig nach und nach hauchdünn und rechteckig in Form ziehen. Mit Butter bepinseln.

4. Den Schmand unter den Kohl rühren und die Füllung kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Hälfte davon gleichmäßig auf dem ausgezogenen Teig verteilen. Den Teig von einer Längsseite her vorsichtig mit Hilfe des Tuches so aufrollen, dass die Naht zum Schluss unten liegt. Die beiden Enden nach unten einschlagen. Strudel mit der Nahtseite nach unten aufs Blech legen, mit Butter bepinseln. Den zweiten Strudel ebenso zubereiten und mit Abstand neben den ersten Strudel aufs Blech legen.
-
5. Im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 50 Min. backen, eventuell gegen Backzeitende mit Backpapier abdecken. Strudel aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und warm servieren.