

Rezept

Vorarlberger Krautstrudel mit Speck

Ein Rezept von Vorarlberger Krautstrudel mit Speck, am 17.04.2024

Zutaten

300 g Dinkelvollkornmehl	150 g weiche Butter
150 g Magerquark	2 Eier
Salz	½ Weißkohl (ca. 500 g)
1 Zwiebel	150 g durchwachsener Speck
1 EL Kümmelsamen	1 TL edelsüßes Paprikapulver
150 g saure Sahne	Butter für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Strudel (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 100 g Butter, Quark, 1 Ei, 1-2 EL kaltem Wasser und 1 TL Salz verkneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen (ca. 30 x 40 cm), mit der Folie zusammenrollen und kalt stellen.
2. Salzwasser aufkochen lassen. Den Kohl putzen, vierteln, waschen, vom Strunk befreien und 5 Min. blanchieren. Herausnehmen, die Blätter ablösen und in ca. 2 cm große Quadrate schneiden. Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck würfeln. Speck braun braten. Zwiebel darin glasig braten. Kohl zugeben, 5 Min. mitbraten und mit 1 Prise Salz, Kümmel und Paprikapulver würzen. Den Kohl etwas abkühlen lassen. Das übrige Ei und saure Sahne unterrühren.
3. Blech fetten. Übrige Butter zerlassen. Ofen auf 200° vorheizen. Teig auf ein bemehltes Tuch legen. Kohl darauf verteilen, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen. Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen. Roulade auf das Blech legen, mit Butter bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35-40 Min. backen.