

Rezept

# Wurstchen im Strudelteig

Ein Rezept von Wurstchen im Strudelteig, am 04.07.2026

## Zutaten

<b>8</b> kleine Spitz- oder Weißkohlblätter	Salz
<b>120 g</b> Strudelteig (aus dem Kühlregal)	<b>3 EL</b> Butter
<b>2-3 TL</b> Senf (z. B. Honigsenf)	Pfeffer
<b>1 kräftige Prise</b> gemahlener Kümmel	<b>8</b> Bratwürste (etwa 600 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Kohlblätter Wasser zum Kochen bringen, salzen. Dicke Rippen der Kohlblätter flacher schneiden und die Blätter im Wasser 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie schön geschmeidig sind. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Strudelteig in 8 gleich große Stücke schneiden. Butter zerlassen und etwas davon auf den Teig streichen. Jedes Teigstück mit 1 Kohlblatt belegen. Den Senf mit Pfeffer und Kümmel würzen, dünn auf den Blättern verstreichen. Jeweils 1 Bratwurst in die Mitte der Blätter legen.
4. Die Würste wie Päckchen im Strudelteig einpacken, mit den Nähten nach unten auf das Backblech legen. Mit der übrigen Butter bestreichen und im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen, bis der Strudelteig schön braun ist.