

Sauerkrautstrudel / Strudel de choucroute

Für den Teig:

500 g Weizenmehl 550 oder 405
4 – 5 EL Olivenöl
Knapp 250 ml kaltes Wasser
Salz

Für die Füllung:

Sauerkraut ... Menge ca. von einem mittelgrossen Krautkopf
100 g Speck (geht auch ohne)
1 gelbe Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
1 Becher saure Sahne & 1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer, Kümmel

Für die Quarkcreme:

250 g Naturjoghurt
200 g Quark
Schnittlauch und glatte Petersilie
Fleur de sel

Zubereitung:

1. Das Mehl in einer Rührschüssel mit dem Öl, Salz & dem Wasser zu einem festen, glatten Teig verkneten.

Eine Kugel formen und den Teig ca. 2 Stunden bei kühler Raumtemperatur ruhen lassen (je länger er liegt, desto besser kann man ihn ausziehen)
2. Die Zwiebel fein würfeln und in ein wenig Butter glasig dünsten, aus der Pfanne nehmen.

Den Speck fein würfeln und in der Pfanne anrösten, bei Seite legen.
3. Das Sauerkraut abtropfen, Sauerrahm, Schmand und gedünstete Zwiebel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken, ½ Bund Schnittlauch fein geschnitten dazugeben.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und zunächst eine halbe Teigkugel ganz dünn oval auswellen und ziehen.

Die Hälfte der Füllung über der Teigplatte verteilen (Rand ca. 2 cm frei lassen).

Die Hälfte des Specks über der Füllung verteilen.

Den Rand mit Olivenöl einpinseln, rechts und links einklappen.

Den Strudel von unten nach oben zu einer Rolle aufrollen und schauen, dass der Rand gut abschliesst.

Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl einpinseln.

Das Ganze mit der anderen Teighälfte, der restlichen Füllung und dem Speck wiederholen.
5. Die Strudel bei 200 Grad Umluft ca. 35-40 min. golden backen.
6. Währenddessen die Quarkcreme mit den Kräutern anrühren und abschmecken.

Den goldenen Strudel in Stücke schneiden, mit der Quarkcreme und dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren.

Dazu empfiehlt Pauline ein Glas vom klassischen Crémant d'Alsace Brut!

