

Hauptgerichte

Krautstrudel mit Käferbohnen und Joghurt-Schnittlauch-Sauce

Zutaten:

Für den Strudelteig

- 200 g Weizenmehl, glatt
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Rapsöl
- eine Prise Salz

Für die Joghurt-Schnittlauch-Sauce

- 1 Becher Joghurt
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Für die Füllung

- 700 g Weißkraut
- 100 g Käferbohnen, gekocht oder 50 g getrocknet*
- 1 mittlere Zwiebel
- 150 ml Schlagobers
- 1 Dotter
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Kümmel, ganz
- 1 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

* Kochanleitung für getrocknete Bohnen siehe Seite 18.



Zubereitung:

Für den Strudelteig alle Zutaten händisch oder mit einem Mixer mit Knethaken so lange verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und flach drücken. Mit etwas Öl bepinseln und mit einem Tuch abgedeckt eine halbe Stunde rasten lassen. Für die Joghurt-Schnittlauch-Sauce alle Zutaten miteinander verrühren. Für die Fülle das Weißkraut in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit Rapsöl andünsten. Mit etwas Wasser ablöschen und das Kraut hinzufügen und für ca. 15 Minuten weich dünsten. Die Käferbohnen und das Schlagobers dazugeben und einkochen lassen. Abkühlen lassen und Dotter und Petersilie unterrühren. Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Den Strudelteig auf einem großen Küchentuch dünn ausziehen, die Fülle darauf verteilen und zu einem Strudel einrollen. Auf ein Backblech schieben, mit etwas Öl bestreichen und für ca. 30 Minuten, bzw. bis der Strudel goldbraun ist, backen. Mit grünem Salat und Joghurt-Schnittlauch-Sauce servieren.

Tipp: Wenn es einmal schnell gehen soll, dann kann auch ein fertiger Strudel- oder Blätterteig verwendet werden.

