



Krautstrudel

Zutaten

- 100g Butter
- 250g Mehl
- Salz
- 1 EL Öl
- 1kg Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 250g Rinderhackfleisch
- 1/2EL gemahlener Kümmel
- Pfeffer
- 1EL frisch gehackte Petersilie
- 1/2EL Kümmelkörner
- Fett für das Blech

50 g Butter schmelzen und mit Mehl, 1 Prise Salz und 125 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselboden löst. Mit Öl bestreichen und 30 Minuten ruhen lassen.

Kohl putzen, äußere Blätter und harten Strunk entfernen und den Kohl in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Hackfleisch hinzufügen und krümelig braten. Dann die Kohlstreifen zugeben, gemahlene Kümmel untermischen und alles etwa 15 Minuten garen. Würzen und Petersilie unterrühren.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen, vorsichtig über die Handrücken gleiten lassen und dabei dünn auseinander ziehen. Mit der restlichen Butter bestreichen.

Füllung auf dem Teig verteilen und die Seiten übereinander klappen. Mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen und die Kümmelkörner darüber streuen. Im Ofen etwa 45 Minuten backen. Anschließend den Strudel in 6 Stücke schneiden und servieren.