

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Dienstag, 29.01.2019**

**Mangoldstrudel mit Radicchiosalat**

**Für ca. 12 Stücke**

**Zutaten**

**Für den Teig**

240 g Mehl  
125 ml Wasser, lauwarm  
1 Prise Salz  
5 EL Rapsöl

**Für die Füllung**

100 g Zwiebeln  
150 g Butterschmalz  
800 g Mangold  
1 Bund Schnittlauch  
2 g Kümmelsamen  
Salz  
Pfeffer  
30 g Butter  
30 g Mehl  
200 g Schmand  
4 Eier (Größe M)

**Für den Radicchio**

2 Köpfe Radicchio  
3 EL Balsamessig, hell  
2 TL Honig  
2 TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
4 EL Rapsöl



**Zubereitung**

1. Für den Teig Mehl, Wasser, Salz und 3 EL Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
4. Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebeln darin goldbraun rösten.
5. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
6. Den Mangold putzen, abrausen und klein schneiden. Schnittlauch abrausen und in feine Röllchen schneiden.
7. Mangold, Schnittlauch, Röstzwiebeln und Kümmel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten marinieren.
8. Mangold herausheben und evtl. gut abtropfen lassen.
9. Die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl zugeben und darin kurz anrösten.
10. Den Schmand unter ständigem Rühren zugeben und etwas einköcheln lassen.
11. Den Topf vom Herd nehmen, alles etwas abkühlen lassen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Die Schmandmasse unter das abgetropfte Kraut heben.
13. Ein Küchentuch leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf ca. 2 mm dünn ausrollen. Danach mit den Händen sehr dünn über die gesamte Arbeitsfläche ziehen.
14. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
15. Die Mangoldmasse am unteren Ende des Strudelteigs platzieren. Den Teig mit Hilfe des

Tuches aufrollen. Oberfläche mit noch warmem, übrigen Butterschmalz bestreichen. Überschüssigen Teig an den Enden abschneiden.

16. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.

17. Inzwischen Radicchio putzen, abrausen und trockenschütteln.

18. Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit dem Radicchio mischen.

19. Den Strudel aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Mit dem Salat auf Tellern anrichten.

Tipp: Mangoldstiele evtl. fein schneiden und mit unter den Salat mischen oder die fein geschnittenen Stiele in 1-2 EL Butter oder Öl dünsten, würzen und als Gemüse dazu servieren. Falls noch Butterschmalz übrige sein sollte, diese aufbewahren und zum Anbraten für Gemüse oder Kurzgebratenes verwenden.