

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 15.11.2023

Gemüsestrudel mit Senf-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl (Weizenmehl Type 550)
125 ml Wasser, lauwarm, ca.
etwas Salz
3 EL Rapsöl
60 g Butter

Für die Füllung

300 g Champignons
300 g Karotten
300 g Petersilienwurzeln
180 g Lauch
2 Knoblauchzehen
4 EL Rapsöl
etwas Pfeffer
etwas Salz
etwas Wacholder, gemörsert
150 g Emmentaler
100 g Röstzwiebeln, gekauft
oder selbstgemacht
1 Bund Petersilie
2 EL Semmelbrösel
2 EL Röstzwiebeln, gekauft
oder selbstgemacht, siehe Tipp

Für den Senf-Dip

200 g Schmand oder saure Sahne
2 EL Senf, körnig
1 EL Senf, scharf
etwas Honig
etwas Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl, Wasser, Salz und Öl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. **Für die Füllung** Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Karotten und Petersilienwurzeln schälen, abbrausen und trocknen. Alle Wurzeln längs halbieren und schräg in 1 cm breite Scheiben schneiden.
4. Lauch putzen, längs halbieren und abbrausen. Lauch in 1 cm breite Halbringe schneiden. Knoblauch abziehen und hacken.
5. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Wurzeln (portionsweise, je nach Pfannengröße) darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Wacholder würzen und beiseitestellen.
6. Pilze in 2 EL Öl ebenso 2 Minuten anbraten. Lauch zugeben und weitere 2 Minuten braten. Knoblauch zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Wurzeln untermischen und alles etwas abkühlen lassen.

7. Emmentaler fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
9. Butter in einen kleinen Topf schmelzen lassen.
10. Gemüse Mischung evtl. etwas abtropfen lassen. Mit Semmelbröseln, Petersilie, Röstzwiebeln und Käse mischen.
11. **Den Strudelteig** auf einem leicht mehlierten Küchentuch etwa 2 mm dünn ausrollen und dann ganz dünn über die gesamte Arbeitsfläche ziehen.
12. Die Füllung auf der unteren Hälfte gleichmäßig verteilen, dabei eine Rand, ca. 1 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen und die Ränder andrücken (überschüssigen Teig evtl. abschneiden).
13. Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Strudel mit der flüssigen Butter bestreichen.
14. Strudel auf der mittleren Schiene, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (nach ca. der Hälfte der Backzeit auf 180 Grad herunterschalten) ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.
15. Inzwischen für den Senf-Dip Schmand, beide Senfsorten, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.
16. Strudel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit dem Senf-Dip anrichten und servieren.

Tipp: Röstzwiebeln selbst zubereiten ist ganz einfach: 2-3 Zwiebeln abziehen und in Würfel oder dünne Spalten schneiden. 200 ml Rapsöl erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Strudel sind 2 EL Röstzwiebeln vorgesehen. Wer Röstzwiebeln liebt, kann auch gerne 3 oder 4 EL Röstzwiebeln zugeben. Übrige Röstzwiebeln halten sich luftdicht verschlossen ca. 1-2 Wochen.