

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 29.11.2022

Wirsing-Kartoffel-Strudel mit Meerrettichsoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Strudelteig

250 g Weizenmehl (Type 405)
etwas Salz
50 g Rapsöl oder
anderes neutrales Pflanzenöl
120 g Wasser, lauwarm, ca.

Für die Füllung

3 Kartoffeln
(festkochend, ca. 400 g)
etwas Salz
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
50 g Rosinen
50 g Walnüsse
500 g Wirsing, ca.
2 EL Butter
2 EL Schmand
1 Ei (Größe M)
etwas Pfeffer
50 g Butter, flüssig, ca.
40 g Semmelbrösel, ca.

Für die Soße

1 EL Butter
1 EL Weizenmehl (Type 405)
200 ml Gemüsebrühe (Instant)
200 g Sahne
1 Zitrone, der Saft davon
1 TL Zucker
etwas Salz
1 Bund Schnittlauch
50 g Meerrettich, frisch



Zubereitung

1. **Für den Strudelteig** Mehl, 1 Prise Salz, Öl und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig auf der Arbeitsfläche etwa 8 Minuten mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.
2. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen (wenn er im Kühlschrank ruht, etwa 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen).
3. **Inzwischen für die Füllung** Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.
4. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Rosinen und Walnüsse grob hacken. Wirsing putzen, abbrausen und fein schneiden.

5. Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten andünsten. Wirsing zu den Zwiebeln geben und zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
6. Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Mit Wirsing, Rosinen, Walnüsse, Schmand und Ei mischen, würzen und abkühlen lassen.
7. **Strudelteig** auf einem leicht bemehlten Strudeltuch flach drücken, dann mit einer Teigrolle ausrollen. Teig mit beiden Händen hochheben und mit den Handrücken hauchdünn auf etwa 60 x 60 cm ausziehen, dickere Teigränder abschneiden.
8. Teig mit etwas Butter bestreichen und Semmelbröseln bestreuen. Füllung auf dem unteren Teigviertel verteilen, dabei rundum einen 3 cm breiten Rand lassen. Außenseiten auf die Füllung klappen und den Strudel mithilfe des Tuchs aufrollen. Beim Aufrollen, die Teigabschnitte immer wieder mit etwas Butter bestreichen und mit der Nahtstelle nach unten auf das vorbereitete, gefettete Blech legen.
9. Die Teigoberfläche zuletzt mit der übrigen Butter bestreichen. Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.
10. **Inzwischen für die Soße** Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl zugeben und mit einem Schneebesen unterrühren und goldgelb dünsten. Brühe zugeben und unter Rühren aufkochen. Sahne zugeben, aufkochen und bei milder Hitze etwa 10 Minuten kochen.
11. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Meerrettich dünn schälen und fein reiben. Soße mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Meerrettich in die Soße rühren und vom Herd ziehen.
12. **Strudel** aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auf einem Gitter kurz ruhen lassen. Strudel in dicke Scheiben schneiden. Soße mit einem Schneidstab aufschäumen. Schnittlauch kurz unterrühren und mit den Strudelscheiben anrichten.

Tipp: Den Teig mindestens 8 Minuten kneten, sonst wird der Teig zu fest und reißt. Der Strudel kann vor dem Backen (siehe unten) nach Belieben mit einem verquirlten Eigelb bestrichen werden. Dann das zugehörige Eiweiß einfach mit in die Füllung geben.