

CURRY KRAUTSTRUDEL

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 h 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Strudelteig:

370 g Mehl
1 Ei
40 g Öl
120 g Wasser lauwarm
10 g Essig
½ TL Salz

Füllung:

2 Fungi Pads
1 große Zwiebel
400 g Spitzkraut
2 Knoblauchzehen
250 g Sauerrahm
Salz & Pfeffer
1 TL Kümmel gemahlen
2 EL Currypulver
1 Ei zum Bestreichen

Salat:

Feldsalat
Balsamico
Olivenöl
Salz
Wasser



ZUBEREITUNG:

1. Zuerst Strudelteig zubereiten. Alle Zutaten ca. 3-5 Minuten in der Küchenmaschine kneten, den Teig zu einer Kugel formen
2. Eine Schüssel mit Öl auspinseln und die Teigkugel reinlegen. Die Oberfläche vom Teig auch mit Öl einpinseln
3. 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen
4. In der Zeit die Füllung zubereiten. Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden

5. Pads grob hacken
6. Kraut in dünne Streifen schneiden oder hobeln
7. Knoblauch fein hacken
8. Zwiebel und Pad in einer Panne mit Öl goldbraun bräunen, Kraut dazugeben und bei mittlerer Hitze so lange schwenken bis das Kraut noch einen festen Biss hat, ca. 5 min
9. Sauerrahm unterziehen und mit Currypulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen
10. Füllung zur Seite stellen
11. Strudelteig auf einem bemehlten Geschirrtuch ausziehen. Wenn er sich nicht ausziehen lässt, zuerst mit dem Nudelholz ca. auf 0,5 cm ausrollen und anschließend auf dem bemehlten Geschirrtuch ausziehen und zwar so, dass er nicht zerreißt
12. Füllung auf dem Teig verteilen, dabei ca. 1 cm vom Rand weg freihalten
13. Diesen 1 cm Teig rundherum einschlagen und zu einem langen Strudel zusammenwickeln
14. Mit dem Geschirrtuch in eine gefettete Auflaufform heben und ca. 30-40 min bei 180°C Umluft backen
15. In der Zwischenzeit Salat waschen und marinieren