



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Mehl
1 EL	Öl
125 ml	lauwarmes Wasser
	Salz
0,5 EL	Essig
400 g	Kohl
150 g	Schinken
2 EL	Öl
1 Stk.	kleine Zwiebel
1 Bund	Petersilie, gehackt
1 Pkg.	Crème fraîche
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer, schwarz

Mein persönlicher Tipp

Die Strudelsäckchen können auch mit einer Mangold-Kohlfülle als vegetarische Alternative zubereitet werden. Dazu den Mangold putzen und die Blätter kurz überkochen. Kohl und Mangold in kaltem Wasser abschrecken.:

Elisabeth Pirngruber

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Dipl. Päd. Ing. Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*

Strudelsäckchen mit Schinken-Kohlfülle

Zubereitung

Strudel

- Zutaten: 250 g Mehl, 1 EL Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Salz, 1/2 EL Essig
- Zutaten mit dem Mixer verkneten, dann mit der Hand gut kneten.
- Der Teig soll so lange geknetet werden, bis er eine seidig glatte Oberfläche hat.
- Teig mit Öl bestreichen und zugedeckt rasten lassen; zusätzliche Wärme (im Rohr bei 50 °C; Schüssel mit heißem Wasser ausspülen) erfordert weniger Rastzeit; je mehr „Entspannungszeit“ für den Teig gegeben ist, desto besser lässt er sich ausziehen, mind. 40 Minuten.

Fülle

- 400 g Kohl in schmalen Streifen (blanchiert), 150 g Schinken (kleinwürfelig), 1 – 2 EL Öl, 1 kl. Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 1 Becher Crème fraîche (oder Sauerrahm), Knoblauch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Zwiebel und Petersilie fein hacken
- Öl erhitzen, Schinken und Zwiebel darin anschwitzen
- die blanchierten Kohlstreifen dazugeben
- Crème fraîche begeben
- die Masse dickcremig einkochen, mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen
- gehackte Petersilie untermischen
- auskühlen lassen

Fertigstellen

- Strudelteig dünn ausrollen und in Quadrate (15 x 15 cm) teilen
- Fülle in die Mitte der Rechtecke setzen
- die Teigecken zur Mitte hin hochziehen, zusammendrücken und mit blanchierten und abgeschreckten Schnittlauchhalmen zusammenbinden.
- Strudelsäckchen im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 12 Minuten backen.