



Michael Hauschildt  
**Gemüsehof Hauschildt**  
Grillchaussee 116  
25348 Engelbrechtsche Wildnis  
Tel. 0 41 24 – 93 70 53  
info@gemuesehof-hauschildt.de

---

## Rotkraut-Strudel

Zutaten:

2 Strudelblätter  
1 kg Rotkohl  
1 Zwiebel  
100 g Walnüsse  
1 Bund Petersilie  
⅛ Liter Rotwein  
¼ Liter Schlagsahne  
2 Eigelb

Kraut vierteln, den Strunk herausschneiden, dann in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, gut vermischen und ca. 20 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Nüsse grob und die Petersilie fein hacken.

Zwiebel in 2 EL Öl anschwitzen, mit dem Wein ablöschen. Das Kraut ausdrücken und dazugeben. Den Topf (bis auf einen kleinen Spalt) zudecken und das Kraut weich dünsten (das dauert ca. 15 Minuten). Das Obers dazu gießen und das Kraut offen dick einkochen lassen, von der Hitze nehmen und etwas abkühlen lassen. Dotter, Nüsse und Petersilie unterrühren und alles auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen, mit Butter bestreichen, das zweite Strudelblatt drauflegen und auch mit Butter bestreichen. Die Krautfülle am unteren Rand auftragen, die seitlichen Teigränder einschlagen und den Teig von unten nach oben über die Füllung einrollen.

Den Strudel auf das Backblech setzen, mit Butter bestreichen und ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Das schmeckt gut als Hauptgericht, macht sich aber auch als Beilage sehr gut!

Arbeitszeit: ca. 30 Min.  
Koch-/Backzeit: ca. 45 Min.  
Ruhezeit: ca. 20 Min.