



WEISSKRAUTSTRUDEL

Zutaten (ca. 4 Portionen)

STRUDELTEIG

150 g Dinkelweißmehl
1 EL Rapsöl
75 ml warmes Wasser
¼ TL Salz

FÜLLUNG

500-600 g Weißkraut
1 kleine rote Zwiebel
1 EL Rapsöl
1 EL Zucker
100 g Räuchertofu
100 ml Weißwein
100 ml Wasser
1 TL Kümmel
2 TL Majoran
Salz, Pfeffer



DIP:

4 EL Naturjoghurt
2 EL Ajvar (südosteuropäische Paprikasauce)
1 TL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung:

1. Für den Strudelteig, Mehl, Öl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und vermengen. Anschließend mit den Händen einen glatten Teig herstellen, eine Kugel formen und diese mit etwas Öl bepinseln und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Weißkraut in dünne Streifen hobeln (am Besten mit der Gemüsehobel).
3. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten anbraten. Zucker zugeben und unter Rühren karamellisieren lassen.
4. Mit dem Weißwein ablöschen und das gehobelte Kraut zugeben. Kümmel und Majoran zugeben und mit 100 ml Wasser aufgießen. Alles gut durchmischen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten.
5. Den würfelig geschnittenen Tofu zugeben und nochmals 10 Minuten dünsten. Anschließend das Ganze etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Für den Dip, Joghurt, Ajvar, Tomatenmark, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren.
7. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestaubten Strudeltuch dünn und möglichst rechteckig ausrollen und anschließend mit den Händen dünn ausziehen – dabei darauf achten, dass er nicht zu dünn wird und reißt.
9. Die Krautfülle auf den unteren 2/3 des Strudelteigs verteilen, links und rechts die Ränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Strudeltuches von unten nach oben vorsichtig einrollen.
10. Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit etwas Öl bepinseln. Tipp: für eine schöne gelbe Farbe, etwas Kurkumapulver mit dem Öl vermischen. Den Krautstrudel im Ofen ca. 25-30 Minuten backen und anschließend mit Dip und Salat servieren.