

Kochen**Simon Tress****Montag, 07.10.2019****Kartoffel-Champignon-Strudel mit Weißkrautsalat****Für 4 Personen****Zutaten****Für den Strudelteig**

300 g Mehl
1 EL Öl
Salz
2 EL Butter, flüssig

Für den Krautsalat

0,5 Kopf Weißkohl (ca. 700 g)
10 g Ingwer
1 Möhre
100 ml Apfelessig
50 ml Sonnenblumenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Rohrzucker

Für die Füllung

125 g Champignons
100 g Hokkaido-Kürbis
etwas Öl zum Braten
650 g Kartoffeln, geschält und gegart
0,125 Bund Petersilie
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
2 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Strudelteig Mehl in die Schüssel einer Küchenmaschine sieben. Öl, 150-160 ml handwarmes Wasser und 1 Prise Salz verquirlen, zum Mehl gießen und alles etwa 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Strudelteig zu einer glatten Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen und in einer Schüssel mit Folie bedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen.
3. Für den Krautsalat Kohl putzen, waschen, abtropfen lassen und auf einem Küchenhobel ganz fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Möhre putzen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Kohl, Möhrenwürfel und Ingwer in eine Schüssel geben. Essig dazugeben und alles gründlich durchkneten. Öl untermischen. Salat mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker verfeinern und ziehen lassen.
4. Für die Strudelfüllung die Champignons putzen und vierteln, bzw. blättrig schneiden. Den Kürbis waschen, Kerne entfernen. Kürbis in sehr feine Würfel schneiden.





5. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Kürbis darin kurz und kräftig anbraten. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Knoblauchzehe abziehen. Knoblauch und Kräuter fein hacken. Mit Kartoffeln, Pilzen und Kürbis vermengen. 3 Eier untermischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Strudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zunächst dünn rechteckig ausrollen. Ein großes Geschirr- oder feines Küchleinertuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, fein mit Mehl bestäuben. Den Teig auflegen mit von der Teigmitte aus über die Handrücken vorsichtig möglichst dünn rechteckig ausziehen.
7. Teig mit etwas zerlassener Butter bepinseln. Füllung auf dem unteren Viertel des Teiges verteilen, dabei seitlich einen Rand frei lassen. Teigränder rechts und links etwas über die Füllung klappen. Strudel mit Hilfe des Tuches vorsichtig aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Butter dünn bepinseln.
8. Den Strudel mit dem übrigen verquirlten Ei dünn bestreichen. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.
9. Strudel vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Krautsalat nochmals abschmecken. Strudel aufschneiden und mit dem Krautsalat anrichten.

Tipp: der Strudelteig ist schnell zubereitet, das Ausrollen und Ausziehen erfordert eine gewisse Übung, wer sich nicht traut oder wem es zu viel Arbeit ist, nimmt fertigen Strudelteig aus dem Kühlregal.