



Winterlicher Apfelrotkrautstrudel

Zutaten

Mein Grundrezept für Apfelrotkraut:

- 1 kg Rotkraut
- Saft ½ Zitrone
- 4 EL Apfelessig
- 1 EL Rapsöl
- 2 TL Zucker
- 1 Zwiebel
- 1/16 l Wasser
- 5 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 Apfel
- 5 EL Rotwein



Zubereitung Apfelrotkraut:

Rotkraut putzen, waschen und Strunk entfernen. Rotkraut in sehr feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft und 4 EL Apfelessig marinieren, für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden. Zucker im Rapsöl karamellisieren, Zwiebel dazugeben und leicht anrösten. Rotkraut hinzufügen, ca. 5 Minuten braten und mit Wasser und 5 EL Apfelessig ablöschen, salzen und pfeffern und für ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Saft auf ca. die Hälfte eingekocht ist.

Apfel putzen, schälen und kleinwürfelig schneiden. Nach 15 Minuten das Rotkraut mit Mehl stauben, Apfel dazugeben und mit Rotwein aufgießen. Noch ca. weitere 15 Minuten bei kleiner Hitze gar werden lassen.



Zutaten für 1 Strudel:

Strudelteig:

125 g Weizenvollkornmehl

2 EL Olivenöl

10 EL lauwarmes Wasser

1/4 TL Salz

oder fertiger Strudelteig/Mürbteig

Fülle:

ca. 500 g Apfelrotkraut gekocht

100 g Feta

50 g Walnüsse gehackt

30 g Cranberries

1 Ei zum Bestreichen

Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

Den Strudelteig auf einem Tuch dünn ausziehen (anfangs evtl. mit dem Nudelholz leicht ausrollen) oder einen fertigen Strudelteig oder Mürbteig verwenden.

Das Apfelrotkraut, den zerbröselten Feta, gehackte Nüsse und Cranberries auf dem ausgezogenen Strudelteig im unteren Drittel verteilen, Seiten einschlagen und einrollen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Ei bestreichen. Evtl. mit Sesam bestreuen.

Den Strudel im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Grad für ca. 25-30 Minuten backen.

Tipp: Zu dem Rotkrautstrudel passt perfekt ein Joghurtdip!