



ROTKOHLSTRUDEL

Zutaten für 2 Strudel:

- 1 Päckchen Strudelteig
- 1 kleiner Rotkohl (ca. 400g), fein gehobelt
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Birne geschält und gewürfelt (oder Apfel)
- 200 ml Birnensaft (oder Apfelsaft)
- 1 Hand voll Walnusskerne, geröstet und grob gehackt + 1 EL fein gehackt (oder Haselnüsse)
- 1 Schuss Birnenbalsam (oder Apfelessig besser Apfelbalsam)
- 1 EL Ras el-Hanout* (optional, sorgt für eine „gewisse Schärfe“)
- Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Optional: etwas Gorgonzola in kleinen Würfeln

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Strudelteig laut Packungsanleitung vorbereiten und zur Seite stellen.

In einem hohen Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rotkohlhobel und Birnenspalten zugeben, salzen und kurz mitdünsten. Mit dem Birnensaft ablöschen und mit Birnenbalsam würzen. Bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Rotkohl weich, aber noch bissfest ist, dann abkühlen lassen.

Den handwarmen Kohl in einem Sieb „auswringen“, Walnüsse, Ras el-Hanout und – wenn gewünscht – Gorgonzolawürfel zufügen, alles gut vermischen und auf die vorbereiteten Strudelteige verteilen. (Die Österreicher wissen´s sicher: der Strudelteig sollte auf einem Geschirrtuch liegen – so lässt er sich am besten einrollen ;-)).

Die beiden hübschen Strudelpakete mit etwas Öl bepinseln und den fein gehackten Walnüssen bestreuen, dann 20 Minuten backen und z.B. mit einem schönen Feld- also Vogersalat genießen.

*Ras el-Hanout ist eine Gewürzmischung aus bis zu 30 verschiedenen Gewürzen (von Zimt über Rosen bis Ingwer und Piment) und vereint scharfe, würzige, süße und bittere Aromen ©

Ein frohes Weihnachtsfest und guten Appetit!

Spätestens seit dem Martinsfest ist er wieder auf unseren Tellern zu finden: der Rotkohl ☺ ... meist allerdings eher so zwischen Gans und Knödel gelegen und von dort oft an den Tellerrand geschoben, weil Gans und Knödel dann eben doch so satt machen, dass für das Kraut kaum mehr Platz bleibt ;-). Schade eigentlich – und ungerecht dem schönen Kohlkopf, der ja eigentlich eher violett schimmert, gegenüber! ... Da dachte ich mir, ich mache ihn mal zum „Hauptakteur“ auf dem Teller – also: BÜHNE FREI für den ROT-KOHL ...

NANA SAGT ...

Nana liebt Rotkraut so sehr und mein Gerhard kocht fantastisches Rotkraut. Aber dieses Rezept von Elina ist auch super. Danke. Mahlzeit zu euch!

SUSANNE BERNEGGER-FLINTSCH

Risolstraße 21, A 5412 St. Jakob am Thurn

T: +43 (0)664 3935947

nana@nana.at

www.nana.at



ELINA STEINER

Bückebergstrasse 5

D 51109 Köln

elina-steiner@web.de

T: +49 173 2525211

