

Wirsingstrudel

Fleisch-Gerichte » Kasseler

Zutaten (4 Personen)

- » 75g Butter/Margarine
- » 350g Mehl
- » Salz
- » 125ml Wasser
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1kg Wirsingkohl
- » Pfeffer
- » Kümmel
- » 400g Kasseler
- » 350g Sahnejogurt
- » 150g Saure Sahne
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » Salz & Pfeffer
- » Zucker
- » 200g Gouda
- » 100g Mandelblättchen

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

Teig zubereiten:

- 50g Butter schmelzen
- mit 250g Mehl, 1 Prise Salz mischen
- 125ml lauwarmem Wasser zugeben
- zu einem glatten Teig verkneten
- 30min an einem warmen Ort ruhen lassen

Füllung zubereiten:

- Zwiebeln schälen, würfeln
- Wirsing putzen, in Streifen schneiden
- Zwiebeln in restlicher Butter glasig dünsten
- Kohl dazugeben
- 10min schmoren lassen
- mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen
- Kasseler und Käse würfeln, untermischen

Fertigstellung:

- Teig auf bemehltem Tuch zum dünnen Rechteck ausrollen
- mit Mandeln bestreuen
- Wirsingmischung darauf verteilen
- 2cm Rand freilassen
- Teig mit Hilfe des Tuchs von der Längsseite aufrollen
- 40min bei 175°C backen

Sauce zubereiten:

- Joghurt und Sahne verrühren
- Schnittlauchröllchen unterrühren
- mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 75

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke