

Omas Krautstrudl

Zutaten:

2 Lagen Blätterteig
ca. 200 g kleine Speck- und Schinkenwürfel
1 große Zwiebel
2 große Karotten
ca. 200-300 g Sauerkraut
1 Löffel Zucker

Mein Tipp:

Auf Salz verzichte ich, denn die Schinkenwürfel und das Sauerkraut sind gesalzen. Nachwürzen und abschmecken kann man dann immer noch.

Zubereitung:

Man nehme einen großen Topf (Sauerkraut braucht Platz und muss atmen hat meine Oma immer esagt)und erwärme ein wenig Öl. Darin werden die Speck- und Schinkenwürfel leicht geröstet, fein geschnittene Zwiebel und Karotten dazu und etwas mitrösten. Dann den Zucker dazugeben und das klein geschnittene Sauerkraut. Das ganze bei mäßiger Hitze leicht dünsten (muss nicht ganzgar werden, da es ja noch in den Backofen kommt).

Blätterteig ausbreiten und mit flüssiger Butter bestreichen. Die ausgekühlte Masse draufgeben und zu einem Strudel rollen. Den Strudel mit verquirltem Ei bepinseln. In vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 30-40 Minuten backen bis er eine schöne Farbe hat.