



Burgenländische Krautstrudel

Zutaten für 2 Stangen

2 kg Krautkopf weiß
2 St. Blätterteig
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel

Zum Anrichten

gehackte Petersilie und groben (bunten) Pfeffer

Zubereitung

Kraut in feine Streifen schneiden. Einen großen Topf mit etwas Öl aufstellen und bei hoher Hitze das geschnittene Kraut anrösten bis es dunkelbraun ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel gut abschmecken. Den Topf wegstellen und überkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und das kalte Kraut in die Mitte setzen und einrollen. Den Blätterteig mit Ei bestreichen und mit einer Gabel Löcher in den Blätterteig stechen. Dann ins vorgewärmte Rohr bei 180°C für ca. 35 Minuten hineinschieben.

Beim Anrichten geschnittenen Petersilie und groben Pfeffer darüberstreuen.

Guten Appetit!



Land
Burgenland

Rezept eingereicht von von Schmankerlwirt Philipp Szemes (Pinkafeld | www.szemes.net)

