

# Käse-Kraut-Strudel

## Zutaten

für 1 Strudel

### Für den Teig:

300 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
1 Ei  
2 EL neutrales Öl  
1 EL Essig  
125 ml Wasser

### Für die Füllung:

150 g Uriger Bergler  
100 g Bauernschinken  
4 festkochende Kartoffeln  
400 g Sauerkraut  
1 Zwiebel  
1 EL Rapsöl  
100 g Crème fraîche  
Salz, roter Pfeffer



### Zum Bestreichen und Garnieren:

50 g Almbutter, geschmolzen  
gehackte Petersilie

## Zubereitung:

1. Mehl, Ei, Öl, Essig, Wasser, Salz und Zucker verrühren und zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Öl einreiben und unter einer mit heißem Wasser ausgespülten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Füllung die Zwiebel und den Bauernschinken fein würfeln. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Alles kurz anbraten und etwas abkühlen lassen.
5. Den urigen Bergler fein reiben.
6. Das Sauerkraut abtropfen lassen und mit dem geriebenen Käse und der Crème fraîche vermischen.
7. Nun die Kartoffel-Schinken-Zwiebel-Mischung dazu geben.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Almbutter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur zum Schmelzen bringen.





10. Strudelteig in zwei Portionen teilen, jeweils auf einem leicht bemehlten Geschirrtuch flach drücken, dünn ausrollen und mit den Fingern hauchdünn ausziehen.
11. Die Füllung darauf verteilen. Dabei einen Rand von ca. 4 cm lassen und diesen rechts und links einklappen.
12. Nun den Teig, mit Hilfe des Geschirrtuchs, zu einem Strudel aufrollen.
13. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dabei darauf achten, dass die Nahtstelle unten ist.
14. Den Strudel mit einem Teig der geschmolzenen Almbutter bestreichen und für ca. 50 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.
15. Während des Backens immer wieder mit der restlichen Almbutter bestreichen.
16. Wenn der Strudel goldbraun gebacken ist, aus dem Ofen nehmen, nochmal mit etwas flüssiger Almbutter bestreichen und mit gehackter Petersilie garnieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

