

Kohlstrudel mit Champignons

1/2 Strudel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen



Zutaten

200 G	glattes Mehl
ETWAS	Salz
150 G	kalte Butter
150 G	passierter Topfen
500 G	Kohl
1	Zwiebel
100 G	Champignons
1 EL	Butter
1 EL	gehackte Kräuter
125 ML	Obers
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen
	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Topfenmürbteig bzw. Topfenblätterteig lt. Grundrezept herstellen.
2. Kohl vorbereiten, in Streifen schneiden und blanchieren.
3. Zwiebel kleinwürfelig, Champignons in Stücke schneiden; beides in Fett anrösten.
4. Kohlstreifen und Kräuter zugeben, mit Obers aufgießen und dick einkochen lassen und würzen.
5. Masse auskühlen lassen.
6. Teig rechteckig ausrollen; Ränder mit Ei bestreichen.
7. Fülle in der Mitte auftragen und zu einem Strudel zusammenklappen; mit Nahtstelle nach unten auf ein vorbereitetes Blech setzen.

8. Oberfläche bestreichen.
9. Backen: 210°C – abfallen – ca. 35-40 Minuten.
10. Überkühlten Strudel portionieren mit Sauce und jeweiligen Beilagen anrichten.

Kohlstrudel mit Champignons

2/2 Petersilsauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen



Zutaten

1/2	Zwiebel
20 ML	Öl
120 ML	Obers
60 G	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
60 ML	Gemüsefond
	gehackte Petersilie
ETWAS	Maizena

Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken und in Fett anrösten.
2. Mit Fond aufgießen, Obers mit Crème fraîche zugeben.
3. Würzen und verkochen lassen.
4. Eventuell mit etwas Maizena binden.
5. Kurz vor dem Anrichten gehackte Kräuter zugeben.