



Roter Hahn

VORSPEISE

## Strudel mit Sauerkraut und Selchkarre

Das Sauerkraut war auf den Bergbauernhöfen die wichtigste Vitaminquelle für den kargen Winter und ist somit eine wichtige Zutat in der Küche.



### Zutaten

1 STRUDEL 70 MIN.

200 g Topfen  
200 g Butter  
200 g Weizenmehl  
etwas Salz

#### Für die Fülle:

1 kg Sauerkraut  
Lorbeerblätter  
Wachholderbeeren  
Zwiebel, gehackt  
Knoblauch, gehackt  
etwas Butter  
Kümmel  
500 g Selchkarre

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Zubereitung - Strudel mit Sauerkraut und Selchkarre

1. Für den Teig die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.
2. Das Sauerkraut kurz mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und etwas Wasser kochen und anschließend Abseihen.
3. Dann Zwiebeln und etwas Knoblauch in Butter schwenken, Sauerkraut hinzugeben, mit Kümmel würzen und kurz dünsten lassen, eventuell mit etwas Fleischsuppe aufgießen.
4. Selchkarre kochen, abkühlen lassen und in kleine Streifen schneiden.
5. Anschließend den Teig ausrollen, mit Sauerkraut und Selchkarre füllen und mit Eigelb bestreichen.
6. Im Backofen bei 180°C etwa 20 min backen.

Gutes Gelingen wünscht



**Margit Stabinger**

Bäuerin vom Roter Hahn Hofschank  
KINIGERHOF IN SEXTEN