

Strudel vom Sommer-Kohl mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	2 Eier
Salz	100 ml eiskaltes Wasser	600 g Spitzkohl
1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	1 Bund glatte Petersilie
50 g Parmesan	3 EL Butterschmalz	Pfeffer, Muskat
2 EL Semmelbrösel	60 g Butter	

Für die Paprikasauce:

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Für den Strudelteig::

Mehl, Speiseöl, 1 Ei, eine Prise Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen. Dann den Kohl haarfein schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Thymian und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz Zwiebel und Kohlstreifen gut anbraten. Thymian untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie, Semmelbrösel und Parmesan untermischen. Butter in einem Topf schmelzen. Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Kohlmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Für die Paprikasauce:

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfeln schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken. Strudel aufschneiden, anrichten und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink 23. August 2012